

# BOLO NAPOLEON



## INGREDIENTES

- MASSA:
- 1 OVO
- 200 ML ÁGUA MUITO FRIA
- 200 GR MARGARINA FRIA
- 4 COPOS DE FARINHA
- 3 COLHERES DE SOPA VINAGRE.
- CREME:
- 4 GEMAS
- 1 LITRO DE LEITE DE SOJA
- 50 GR DE MAISENA
- 250 GR ACUCAR
- 250 GR DE MANTEIGA SEM SAL

## CONFEÇÃO

1. massa:  
\_\_\_\_\_
2. Em cima de mesa cortar com faça a margarina e farinha até tiver margarina misturada bem com farinha.  
\_\_\_\_\_
3. Juntar a farinha com margarina água fria quase gelada, ovo e vinagre.  
\_\_\_\_\_
4. Misturar rápido fazer bola que vai ao frigorífico 2 horas.  
\_\_\_\_\_
5. Dividir massa em 10 partes  
\_\_\_\_\_
6. Estender massa fininho em tamanho de forma e cozer 200 \*C há 5 min cada folha.  
\_\_\_\_\_
7. Deixar referecer.  
\_\_\_\_\_
8. Creme:  
\_\_\_\_\_
9. Juntar gemas maisena e 1 copo de leite de soja V5/2 min.  
\_\_\_\_\_
10. Juntar resto do leite e programar programa desert. V4/90\*C/15 min. O creme deve ficar grosso, se não tiver juntar mais maisena, antes diluída com um pouco de água.  
\_\_\_\_\_
11. Deixar referecer por completo.  
\_\_\_\_\_
12. Bater açúcar e manteiga.  
\_\_\_\_\_
13. Juntar aos poucos creme a manteiga batida com açúcar, sempre batendo. Creme fica muito suave.  
\_\_\_\_\_
14. Montar o bolo e decorar ao gosto  
\_\_\_\_\_
15. P.S. Massa fiz manualmente, massa tipo folhada.  
\_\_\_\_\_