

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.
