

BOLO À MODA DO MEU PAI



CONFEÇÃO

1. A técnica caso queira aumentar ou diminuir a quantidade é bastante simples neste bolo, basta dobrar as colheres de açúcar pelo número de ovos que utiliza e manter as de farinha pelo número de ovos que utiliza. Ou seja se usar por exemplo 6 ovos, vai utilizar 12 c.s de açúcar e 6 de farinha
2. Bater as claras em castelo vel.7 / 5 min. e reserve.
3. Lave a taça e com o acessório batedor junte as gemas com o açúcar e seleccione vel.7 4 min
4. Adicione a fécula de batata e o fermento e seleccione vel.5 1min.
5. Depois junte raspa e o sumo de limão e seleccione vel.5 1min.
6. Junte as claras em castelo e seleccione vel.5 1min. até obter um creme.
7. Unte uma forma com manteiga e polvilhe com farinha e verta o preparado.
8. Leve ao forno pré-aquecido a 180º cerca de 40 min para ver se está cozido e espete o palito.
9. Depois de cozido retire e deixe arrefecer um pouco.
10. Enquanto o bolo está no forno prepare o creme para rechear e barrar.
11. Na taça meter a água, os ovos e o açúcar e programar 3 minutos à velocidade 6.
12. Juntar a maizena e escolher o programa sobremesa, 12 minutos à velocidade 6.
13. Quando o bolo estiver frio corte em duas partes iguais e recheie com o creme.

INGREDIENTES

- PARA O BOLO:
- 8 OVOS
- 16 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 8 COLHERES DE SOPA PACOTE FÉCULA DE BATATA OU DE FARINHA SEM 1 FERMENTO
- 1 COLHER DE CAFÉ DE FERMENTO
- RASPA E SUMO DE LIMÃO
- PARA O CREME:
- 3 GEMAS
- 5 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 2 COLHERES SOPA DE FARINHA MAIZENA
- 500 ML DE LEITE
- DECORAÇÃO: CÔCO, OU MISSANGAS COLORIDAS Q.B

14. No final barre todo o bolo com o creme ou com a cobertura que pretende e decore a seu gosto.
