

BOLO DE NOZ FINGIDO, COM RECHEIO MARAVILHA



CONFEÇÃO

1. Bolo:

2. Aquecer o forno a 180°. Untar e polvilhar de farinha (ou usar desmoldante) uma forma redonda sem buraco.

3. Com a lâmina batedora e sem o copo de vapor, bater muito bem os ovos com o açúcar (velocidade 8, 8 minutos).

4. Adicionar o leite e o óleo e bater um pouco mais (velocidade 8, 2 minutos).

5. Juntar o pão ralado e a canela (bater mais 2 minutos).

6. Terminar, envolvendo a farinha misturada com o fermento (velocidade 4, 30 segundos).

7. Levar ao forno por 45 a 50 minutos (fazer o teste do palito para confirmar cozedura).

8. Entretanto, preparar o recheio maravilha:

9. Colocar o acessório misturador, colocar todos os ingredients e selecionar programa sobremesas 10min.

10. Deixa arrefecer e misturar nozes picadas.

11. Por ultimi rechear o bolo e decorar a gosto.

13. Desenformar o bolo, deixar arrefecer e cobrir com a ganache. Decorar a gosto.

INGREDIENTES

- BOLO:
- 6 OVOS
- 2 + 1/2 CHÁVENAS DE AÇÚCAR
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA
- 1 CHÁVENA DE PÃO RALADO
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO
- 1 COLHER DE CHÁ DE CANELA
- 1 CHAVENA DE LEITE
- 1 CHAVENA DE OLEO
- RECHEIO:
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 1/2 MEDIDA DA LATA DE LEITE
- 1 COLHER (SOPA) DE MARGARINA
- 3 COLHERES (SOPA) DE AMIDO DE MILHO
- 3 GEMAS PENEIRADAS
- 1 COLHER (CHÁ) DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA