

# GUARDANAPO



## INGREDIENTES

- # CREME #
- 150G DE LEITE
- 50G DE AÇÚCAR
- 5G FARINHA MAISENA
- 1 OVO L
- # BOLO #
- 150G DE FARINHA FINA
- 150G AÇÚCAR
- 6 OVOS
- MANTEIGA PARA UNTAR

## CONFEÇÃO

1. Preparar o creme no copo com acessório misturador, deitar o leite, o ovo, farinha maisena e o açúcar. Programar a 80°C durante 5 minutos a velocidade 5. Retirar e reservar.
2. Pré-aquecer o forno a 180°C.
3. Forrar um tabuleiro (38x30cm) com papel vegetal e untar com manteiga.
4. Preparar o bolo. Colocar o acessório batedor no copo limpo, junte os ovos e o açúcar e programar a 40°, durante 6 minutos, na velocidade 4. Adicionar farinha e ligar mais 20 segundos, velocidade 4.
5. Deitar a massa no tabuleiro e levar ao forno entre, 4-5 minutos. O tempo varia para cada forno, pelo que o ideal é ir acompanhando com atenção.
6. Desenformar depois sobre um pedaço de papel vegetal e cortar em quadrados, 8x8cm, dobrar em triângulo e pressionar para que mantenha a forma.
7. Recheiar os guardanapos com o creme inicial e... saborear!