

# BOLO DO MONCHIQUE



## INGREDIENTES

- BOLO
- 500G AÇÚCAR
- 250G FÉCULA DE BATATA (1 PACOTE)
- 8 OVOS
- 3 COLHERES DE SOPA DE VINAGRE
- 2 COLHERES DE SOBREMESA DE FERMENTO
- COBERTURA E RECHEIO:
- 2 PACOTES DE NATAS (USEI LONGA VIDA)
- AÇÚCAR Q.B.
- ANANÁS EM LATA Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 180º.

---
2. Untar 2 formas sem buraco (+- 20 a 25cm) com margarina e polvilhar com farinha. Reserve.

---
3. Coloque o acessório batedor na taça e bata as 8 claras em castelo, com uma pitada de sal - velocidade 6 durante 7 minutos. Reserve numa taça à parte.

---
4. Na taça já lavada, coloque o acessório batedor e misture as 8 gemas com o açúcar - velocidade 6 durante 9 minutos.

---
5. Acrescentar, através do copo doseador o vinagre - velocidade 4 durante 1 minuto.

---
6. Quando terminar junte a fécula e o fermento, através do copo doseador e gradualmente - velocidade 5 durante 2 minutos.

---
7. Envolver as claras (fiz à mão).

---
8. Verta o preparado nas duas formas e leve a cozer durante +- 45 minutos a 170º.

---
9. Nota: Para ver se os bolos estão bem cozidos faça o teste do palito.

---

---
11. COBERTURA E RECHEIO

---
12. Coloque o acessório batedor na taça e bata as natas com o açúcar - velocidade 6 durante 2 minutos e velocidade 6 durante 3 minutos. Reserve numa taça à parte.

---
13. Após o bolo estar frio, regue a parte inferior com o sumo do ananás, coloque o chantilly e pedaços de ananás. Coloque a parte superior repita o processo. Decore a gosto.

---
14. Vai ao frio para arrefecer.

---

