

Fatia de Padaria Tendência em 2020



Ingredientes da massa:

- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de cacau em pó
- 120 ml de leite
- Meio colher de sopa de fermento em pó

Ingredientes do recheio:

- 1 lata de leite condensado
- Meia caixa de creme de leite
- 3 colheres de sopa de leite em pó
- 350g de chocolate branco
- 1 colher de sopa de farinha de trigo

- 250 ml de leite
- 50 ml de leite para dissolver o amido e a farinha

Ingredientes do ganache:

- 300g de chocolate meio amargo
- 150g de creme de leite
- 3 colheres de doce de leite

Modo de preparo do recheio:

1 Em uma panela, adicione o leite condensado, creme de leite, o leite, leite em pó e o chocolate branco nobre picado.

Misture tudo muito bem, ligue o fogo do médio para o baixo e vá mexendo sempre muito bem até ele começar a ferver.



2 Dissolva uma colher de sopa de amido de milho e uma colher de sopa de farinha de trigo em 50 ml de leite.



3 Quando seu recheio começar a ferver, adicione a mistura de leite, farinha de trigo e amido de milho.

Passe a mistura de leite, amido de milho e farinha de trigo por uma peneira.

Mexa bem sem parar por aproximadamente 10 minutinhos.



4 Quando o recheio começar a desgrudar do fundo, transfira-o para outro recipiente.

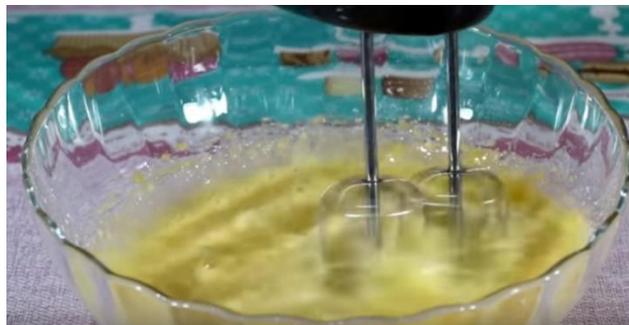
Cubra-o com um plástico para não formar a nata.

Deixe descansar fora da geladeira por no mínimo 6 horas.



Modo de preparo da massa:

1 Em um recipiente bata os ovos e o açúcar.



2 Quando estiver bem clarinho, adicione o leite integral morno



3 Em seguida, adicione o cacau em pó e a farinha aos poucos. Misture bem com uma batedeira ou um fouet.

Por último, adicione o fermento em pó e misture até ficar bem homogêneo.



4 Transfira a massa para uma forma untada de 20 cm de diâmetro de 7 cm de altura.

Leve ao fogo preaquecido a 180° por cerca de 40 minutos. DICA: Espete um palito no meio do bolo, se o palito sair sequinho o bolo estará pronto.





5 Desenforme com o auxílio de um prato para bolos.



Montagem:

1 Com uma faca, divida a massa ao meio em duas partes iguais.

Aproveite e adquira apenas hoje nossa apostila com um desconto de 55%! [CLIQUE AQUI](#)



2 Utilize a mesma forma que foi utilizada para assar o bolo.

Forre a assadeira com plástico e posicione o primeiro disco de massa.

Umedeça com uma calda leite e achocolatado. OBS: Utilize uma calda que você preferir.

Aproveite e adquira apenas hoje nossa apostila com um desconto de 55%! [CLIQUE AQUI](#)



3 Adicione todo o recheio por cima da massa umedecida.

Espalhe todo o recheio uniformemente.

Aproveite e adquira apenas hoje nossa apostila com um desconto de 55%! [CLIQUE AQUI](#)



4 Posicione a segunda metade por cima do recheio.

Umedeça com a calda de leite e achocolatado.

Feche o plástico e leve esse bolo ao freezer ou congelador por no mínimo 8 horas.

Aproveite e adquira apenas hoje nossa apostila com um desconto de 55%! [CLIQUE AQUI](#)



Modo de preparo do ganache:

1 Utilizando uma ganache de chocolate meio margo pronta, acrescente três colheres de doce de leite de boa qualidade.





5 Depois de ter ficado 8 horas no congelador, retire o plástico.

Mergulhe uma espátula na água morna e alise o recheio.

Retire o excesso de água da faca.

Aproveite e adquira apenas hoje nossa apostila com um desconto de 55%! [CLIQUE AQUI](#)



6 Com uma faca grande, faça quatro marcações em cima do bolo resultarão em oito fatias.

Mergulhe uma faca na água quente para te ajudar a cortar as fatias.

Retire o excesso de água da faca.

Aproveite e adquira apenas hoje nossa apostila com um desconto de 55%! [CLIQUE AQUI](#)



7 Utilizando uma manga de confeitar, adicione a cobertura de ganache fazendo movimentos de vai e vem.

Decore com confeitos da sua preferência.

Aproveite e adquira apenas hoje nossa apostila com um desconto de 55%! [CLIQUE AQUI](#)



GOSTOU DESSA RECEITA??? Sabia que temos uma apostila na promoção SOMENTE comprando agora você paga 50 reais!

Veja mais alguns sabores que você pode aprender!





De 97 por apenas 49 somente comprando nas próximas 24 horas!

**CLIQUE ABAIXO E GARANTA JÁ A SUA APOSTILA DE FATIAS
GELADAS COM DEZ SABORES**



[CLIQUE AQUI](#)