

Bolo de Natal decorado com Buttercream

Para a massa:

1 mistura para Pão de Ló Fleischmann

5 ovos

1/2 xíc Leite gelado

Para o Buttercream

250g Manteiga

4 xíc Açúcar de confeiteiro

500g Creamcheese

Raspas de Limão

Corante verde

Para molhar

Mistura de água + suco do limão + açúcar

Para decorar

Casquinhas de sorvete

Açúcar de confeiteiro

Enfeites de Natal

Modo de preparo

Siga as instruções no modo de preparo da embalagem da Mistura para bolo Pão de Ló da Fleischmann. Levar ao forno pré-aquecido a 220° graus e deixar de 40 a 45 minutos. Retire o bolo do forno, espere esfriar e corte em 3 camadas.

Para a buttercream, bater a manteiga com o açúcar de confeiteiro na batedeira, em seguida adicionar o cream cheese. Por fim, adicionar as raspas de limão. Separar metade da cobertura em um recipiente e bater o restante com o corante alimentício verde. Coloque os dois recipientes na geladeira.

Montagem:

Em uma forma com acetato, molde as camadas do bolo pão de ló e molhe com a calda de limão, água e açúcar. Com a ajuda de um bico de confeitiro recheie com a cobertura verde cada camada. Leve ao freezer por 1 hora.

Decoração:

Corte as casquinhas de sorvete ao meio. Retire o bolo do freezer e confeite o topo e as laterais com o buttercream sem cor e spatule. Posicione as casquinhas na lateral do bolo e as enfeteite com o buttercream verde. Finalize com açúcar de confeitiro para remeter a neve na decoração.