

Bolo de Natal decorado com Biscoitos Natalinos

Ingredientes:

Para fazer a Massa do Bolo:

2 Misturas pra Bolo Chocolate da Fleischmann

6 Ovos 6 colh. (sopa) de Manteiga Sem Sal (em temperatura ambiente)

320 ml de Leite Gelado

2 colh. (chá) de Canela em Pó

2 colh. (chá) de Gengibre em Pó

2 colh. (chá) de Cravo em Pó

Para fazer a Ganache:

500 gr. de Chocolate Branco

100 ml. de Creme de Leite Fresco (aquecido)

Para fazer o Gingerbread:

100 ml. de Melaço de Cana Açúcar Mascavo

50 gr. de Manteiga Sem Sal (derretida)

1 Ovo ½ colh. (chá) de Noz Moscada ⅓ colh. (chá) de Cravo em Pó

½ colh. (chá) de Gengibre em Pó

1 colh. (chá) de Canela em Pó

250 gr. de Farinha de Trigo

½ colh. (chá) Bicarbonato de Sódio

Uma pitada de Sal

Para fazer o Glacê:

1 Clara de Ovo

1 colh. (sopa) de Limão 250 gr.

Açúcar de Confeiteiro

Modo de Preparo:

Para fazer o bolo, coloque todos os ingredientes para bater na batedeira: as misturas para bolo da Fleischmann, os ovos, a manteiga, o leite e as especiarias. Bata até formar uma massa homogênea. Passe para 3 formas untadas com manteiga e cacau em pó e leve para o forno pré aquecido em 180 graus por 35 minutos. Quando ficar pronto, tire do forno e deixe esfriar. Para fazer a ganache, coloque o chocolate branco em um bowl, e jogue o creme de leite fresco aquecido, misture até derreter. Bata na batedeira até formar um creme liso. Passe para outro pote e cubra com plástico filme em contato com o creme, leve para a geladeira por pelo

menos 1 hora. Bora fazer os gingerbreads! Bata na batedeira o melaço, com o açúcar mascavo e a manteiga. Depois adicione o ovo e bata mais um pouco. Em outro potinho, misture as especiarias, noz moscada, cravo em pó, gengibre em pó e canela em pó. Passe essa misturinha para o bowl com a massa e bata mais um pouco. Adicione a farinha peneirada, o sal e o bicarbonato de sódio, e bata com uma colher (pão duro) até os ingredientes se misturarem. Vai ficar uma massa pegajosa mesmo! Aí é só embrulhar em um plástico filme e levar para a geladeira por 1 hora. Quando a massa esfriar, leve para uma bancada com farinha e abra com um rolo. Use os cortadores que preferir pra fazer o formato dos seus biscoitinhos. Passe para uma forma com papel manteiga e leve para o forno pré aquecido em 180 graus por 15 minutos. Quando ficar pronto, espere esfriar. Para enfeitar, faça um glacê. É só misturar o açúcar de confeiteiro, com a clara de ovo e o limão (peneirado). Passe para um saco de confeiteiro e decore do jeitinho que quiser :) Bora montar o bolo! Tire a ganache da geladeira e bata na batedeira para o creme ficar lisinho, mas continuar firme. Coloque um dos bolos no prato onde vai servir, na superfície passe a ganache, coloque o outro bolo por cima, passe a ganache, coloque o terceiro bolinho pra finalizar. Para a cobertura, use também a ganache e vá passando por todo o bolo com uma espátula, assim você vai ter aquele efeito de naked cake. Aí decore do seu jeitinho, com alecrim pra simular árvores de natal, os gingerbreads e dê uma salpicada com o açúcar de confeiteiro pra parecer neve.