



Ingredientes

Imported

6 ovo s
4 colheres de sopa de água
1 colher de chá de açúcar
baunilhado
1 colher de chá de raspa de
laranja
150 gr de açúcar
150 gr de farinha de trigo
100 gr de maisena
1 colher de chá de fermento em
pó
Glaçé
200 gr açúcar em pó
30 gr de água -usei sumo de
limão, para a próxima coloco
metade de água metade sumo de
limão
Pode substituir por sumo de limão
ou laranja
Recheio -Nutela
Decoração- smarties, palitos de
chocolate, 2 bombons, chocolate
e natas derretido em banho maria

Preparação

No  "**Tampa fechada**" colocar as farinhas e o fermento 30 s vel 3, reservar.
Colocar no  "**Tampa fechada**" o açúcar e pulverizar vel máxima. Juntar os
ovos, a água, o açúcar baunilhado e a borboleta 6m 37º vel 3 1/2 e mais 6m vel
3 1/2 sem temperatura.
Juntar a raspa de laranja 2s vel 4. Por fim as farinhas e o fermento 5 s vel 4.
Colocar numa forma untada com manteiga e povilhada com farinha, levar ao
forno pré-aquecido 180º 25m.

Deixar arrefecer e partir o bolo ao meio, rechear com nutela. A parte de cima
cortar em 3 partes, a parte da cabeça e as asas, depois colocar em cima da
base e decorar, deixar as asas ligeiramente abertas.

Glacé

Colocar açúcar no copo 15 s vel 10.
Juntar a água 20s vel 3 1/2, juntar o corante vermelho.