



## Bolo Decorado em Chantilly

### MASSA SABOR 3 LEITES

#### Ingredientes

- 6 ovos grandes;
- 2 xícaras de açúcar;
- 2 xícaras de calda Hulalá;
- 1 xícara de óleo de milho ou girassol;
- 4 xícaras de farinha de trigo;
- 2 colheres de sopa de fermento em pó.

#### Modo de Preparo

Pré-aqueça o forno a 180°. Na batedeira, bata os ovos e o açúcar em velocidade máxima até triplicarem de tamanho (apx 15 minutos). Acrescente a calda e o óleo e misture com o fouet. Adicione a farinha e o fermento e incorpore com o fouet. Leve para assar em formas untadas até dourar (apx 40 minutos). Reserve para esfriar.

### CREME DE COCO

#### Ingredientes

- 400 ml de calda Hulalá;
- 100 g de coco em flocos;
- 40 g de amido de milho;

#### Modo de Preparo

Levar ao fogo a calda, todos os ingredientes e cozinhar até que engrosse e comece a soltar do fundo da panela.

### CREME DE AMEIXA

#### Ingredientes

- 500 g de ameixa seca sem caroço;
- 400 g de creme culinário Hulalá;
- 200 ml de calda Hulalá;

#### Modo de Preparo

Levar todos os ingredientes ao liquidificador e bater até que engrosse. Reservar em geladeira por pelo menos 30 minutos antes de utilizar.

### ANOTAÇÕES

---

---

---

---

---