BOLO DE FESTA SIMPLES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras (chá) de açúcar

4 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara de água fervente

RECHEIO DE CREME BRANCO:

Recheio de creme branco:2 latas de leite condensado

3 colheres de (sopa) de amido de milho

2 latas de leite (mesma medida do leite condensado)

1 gema

1 caixa de creme de leite

2 colheres (sopa) de margarina

RECHEIO DE CREME DE CHOCOLATE:

Recheio de creme de chocolate:2 latas de leite condensado

3 colheres de (sopa) de amido de milho

2 latas de leite (mesma medida do leite condensado)

1 gema

2 colheres (sopa) de margarina

4 colheres (sopa) de achocolatado em pó

1 caixa de creme de leite

COBERTURA:

Cobertura:4 pacotes de chantilly ou uma caixa de um litro

400 ml de leite gelado

1 barra de chocolate meio amargo

granulado a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Separe as 4 claras das 4 gemas.

Bata as claras em neve e reserve.

Na tigela da batedeira, coloque as 4 gemas com a água fervente. Bata até espumar bem.

Aos poucos coloque o açúcar. Bata por 1 minuto.

Incorpore aos poucos a farinha de trigo. Continue batendo até a massa ficar homogênea. Bata por aproximadamente 10 minutos.

Adicione o fermento em pó, as claras em neve. Mexa delicadamente com uma colher de pau com movimentos de baixo para cima.

Unte uma forma e despeje a massa.

Leve ao forno preaquecido à 180º C por aproximadamente 30 minutos ou até ficar pronto.

RECHEIO DE CREME BRANCO:

Recheio de creme branco:Dissolva o amido de milho no leite.

Acrescente o leite condensado, a gema e a margarina.

Leve ao fogo. Misture bem até engrossar.

Depois de frio, acrescente a caixinha de creme de leite.

Corte o bolo no meio e recheie com o creme branco.

RECHEIO DE CREME DE CHOCOLATE:

Recheio de creme de chocolate:Dissolva o amido de milho no leite.

Acrescente o leite condensado, a margarina, a gema e o achocolatado.

Leve ao fogo e misture bem até engrossar.

Depois de frio, acrescente a caixinha de creme de leite.

Acrescente por cima do creme branco.

COBERTURA:

Cobertura:Misture os pacotes de chantilly com o leite bem gelado. Bata na batedeira até formar picos.

Coloque por cima do bolo.

Leve o chocolate meio amargo ao microondas, de 30 em 30 segundos, ou derreta em banho maria.

Com um saquinho de confeitar, coloque o chocolate e faça a decoração como for o seu gosto.

Adicione o granulado de sua escolha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14824-bolo-de-festa-simples.html