

BOLO DE CREME COM FRAMBOESA

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 3 ovos

75 g ou 1/3 xícara (chá) de açúcar

75 g ou 3/4 xícara (chá) de farinha de trigo

1/2 colher (chá) de fermento em pó

25 g ou 1/8 xícara (chá) de manteiga derretida

CREME:

Creme: 500 g de chocolate branco

400 g ou 1 e 3/4 xícara de (chá) de manteiga sem sal

2 colheres (chá) de essência de baunilha

200 a 250 g ou 2 a 2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro

PARA DECORAR:

Para decorar: 250 g ou 2 xícaras (chá) de framboesas

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Derreta o chocolate em banho-maria.

Retire do fogo e deixe descansar por 20 minutos.

Bata a manteiga em uma tigela até ficar fofa, junte o chocolate e a essência de baunilha e bata até ficar homogênea.

Cubra e deixe descansar por 40 minutos até ficar espesso.

Em seguida, corte o bolo em 3 camadas iguais, espalhe 1/3 do creme na primeira parte de massa, coloque outra camada de bolo por cima, espalhe o creme e repita o processo.

Coloque o restante do bolo e decore.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15688-bolo-de-creme-com-framboesa.html>