

BOLO FLORESTA BRANCA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 395 ml de leite condensado

395 ml de leite

10 g de maisena

2 claras

250 g de chocolate branco

45 ml de água

12 g de gelatina incolor

600 ml de creme de leite (sem soro)

COBERTURA:

Cobertura: 500 ml de creme de leite fresco

90 g de açúcar

DECORAÇÃO:

Decoração: 1 vidro de cerejas em caldas

500 g de chocolate branco

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque na panela o leite condensado, o leite e a maisena e cozinhe mexendo sempre até virar um creme.

Derreta o chocolate e acrescente o creme de leite.

Misture o chocolate ao creme.

Misture o creme com chocolate à gelatina.

Acrescente as claras em neve e leve à geladeira até ficar firme.

COBERTURA:

Cobertura: Bata o creme de leite fresco e o açúcar até ponto de chantili.

MONTAGEM:

Montagem: Regue cada camada de bolo com 1/3 da calda das cerejas, recheie com o creme e cubra com o chantili.

Decores com raspas de chocolate e cereja.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15971-bolo-floresta-branca.html>