

BOLO CELEBRIDADE

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 3 envelopes de gelatina sem sabor

1 xícara (chá) de água

1 litro de leite

2 latas de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 colheres (sopa) de essência de baunilha

200 g de coco ralado em flocos para decorar

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata as claras em neve.

Junte as gemas e o açúcar.

Misture devagar o chocolate, a farinha e o fermento peneirados.

Despeje a massa em uma fôrma redonda de aro removível de 26 cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por cerca de 30 minutos.

Deixe esfriar e corte o bolo ao meio.

Hidrate a gelatina na água e dissolva em banho-maria.

Leve ao liquidificador e bata com os demais ingredientes da cobertura.

Leve à geladeira por 1 hora ou até ganhar consistência de clara de ovo.

Recheie e cubra o bolo com essa mistura.

Leve à geladeira por 3 horas.

Polvilhe o coco e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16473-bolo-celebridade.html>