

BOLO FLORESTA BRANCA COM SUSPIRO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos

6 colheres (sopa) de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

1/2 colher (chá) de essência de baunilha

RECHEIO:

Recheio: 2 xícaras de chantili

2 xícaras de cerejas em calda picada

2 xícaras de suspiro picado

COBERTURA:

Cobertura: 5 xícaras de chantili

raspas de chocolate branco

cerejas em calda

suspiros a gosto

MODO DE PREPARO

Bata os ovos e o açúcar na batedeira até dobrar de volume.

Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o sal e o fermento e acrescente á mistura de ovos aos poucos, batendo sempre.

Por último, junte a essência e misture.

Em outra tigela, misture os ingredientes do recheio e reserve.

Despeje a massa em uma forma de aro removível untada e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido a 180°C, por 40 minutos ou até dourar.

Retire do forno e deixe esfriar.

Desenforme o bolo e corte em 2 discos.

Espalhe o recheio sobre um dos discos e cubra com o outro.

Espalhe o chantili e decore com raspas de chocolate, cerejas e suspiros.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16493-bolo-floresta-branca-com-suspiro.html>