

# BOLO RED VELVET

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo: 10 g de cacau em pó  
10 ml de corante gel vermelho  
60 ml de água fervente  
200 g de manteiga  
400 g de açúcar refinado  
4 ovos (200 g)  
360 g de farinha de trigo  
250 g de coalhada ou leite com gotas de limão (deixe em repouso por 20 minutos)  
10 g de fermento  
5 g de bicarbonato de sódio  
5 ml de vinagre de maçã  
5 ml de essência de baunilha

### GLACÊ DE CREAM CHEESE:

Glacê de cream cheese: 100 g de manteiga  
150 g de cream cheese  
15 g de pó de merengue  
400 g de glaçúcar peneirado

## MODO DE PREPARO

### BOLO:

Bolo: Misture o cacau e o corante na água fervente, e reserve.  
Bata a manteiga com açúcar e a baunilha até formar um creme bem claro.  
Acrescente os ovos um a um, batendo bem.  
Em seguida, adicione a farinha, a coalhada e a mistura do cacau, batendo até ficar homogêneo. Acrescente o fermento e o bicarbonato dissolvido com o vinagre, e misture até que a massa fique homogênea.  
Asse em um forno preaquecido a 180° C, em assadeira apropriada, por cerca de 40 minutos.

### GLACÊ DE CREAM CHEESE:

Glacê de cream cheese: Bata a manteiga com o cream cheese, o pó de merengue e metade do glaçúcar, até formar um creme.

Adicione o restante do glaçúcar e bata até obter a consistência.

Conserve na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18607-bolo-red-velvet.html>