

BOLO OURIÇO

INGREDIENTES

PARA DECORAR:

Para decorar: 450 g de creme de chocolate
200 g de palito de chocolate branco e ao leite
50 g de granulado
2 marshmallows brancos
1 bala de goma de framboesa
1 jujuba laranja

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 160°C.

Unte e forre uma forma redonda e funda com papel manteiga.

Misture todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.

Coloque na forma e asse por 35 a 45 minutos.

Faça o teste do palito, retire a forma do forno e deixe esfriar.

Desenforme em um suporte para o bolo.

Aqueça o creme de chocolate no micro-ondas e espalhe sobre o bolo.

Quando o chocolate começar a esfriar, decore o bolo: faça espinhos com os palitos de chocolate, olhos com os marshmallows e as balas de goma, o nariz com a framboesa e a boca com a jujuba.

Finalize com o granulado e se sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19131-bolo-ourico.html>