

BOLO COLORIDO COM CREME

INGREDIENTES

330 g de manteiga
330 g de açúcar
300 g de amido de milho
6 ovos
2 colheres (chá) de extrato de baunilha
30 g de chocolate em pó
55 ml de leite
corante alimentício nas cores laranja e verde
450 ml de creme de leite fresco
65 g de açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180° C.

E forre seis formas de 20 centímetros de diâmetros com papel-manteiga.

Bata a manteiga, o açúcar, a farinha, o amido de milho, os ovos e a baunilha em uma tigela até formar uma massa leve.

Separe 1/6 da mistura em uma tigela, adicione o chocolate em pó e ao leite e bata bem.

Separe 1/5 da mistura em outra tigela e adicione algumas gotas de corante laranja.

Divida o resto em 2 partes e adicione corante verde em uma das partes.

Coloque as massas nas formas e asse por 15 a 20 minutos (faça o teste do palito).

Bata o creme de leite fresco e o açúcar de confeiteiro até ficar na textura de chantili.

Retire os bolos do forno.

Espere esfriar, desenforme e organize-os em camadas, passando chantili em cada uma.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19449-bolo-colorido-com-creme.html>