

BOLO FESTA (2 ANDARES)

INGREDIENTES

BOLO GRANDE:

Bolo grande: 8 ovos

2 xícaras de (chá) de açúcar

2 xícaras de (chá) de leite morno

4 xícaras de (chá) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de fermento em pó

BOLO PEQUENO:

Bolo pequeno: 6 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

PARA MOLHAR O BOLO:

Para molhar o bolo: 1 vidro de leite de coco

1 copo (americano) de leite

RECHEIO:

Recheio: 3 latas de leite condensado

3 colheres (sopa) de manteiga

100 g de coco ralado

2 caixas de creme de leite

1 abacaxi sem o miolo picado

2 copos (americano) de água

1/2 copo (americano) de açúcar

chantili

corante comestível

MODO DE PREPARO

BOLO GRANDE:

Bolo grande: Bata as claras em neve, junte as gemas e a açúcar, misture.

Adicione o leite, a farinha e o fermento, misture bem e despeje em uma forma redonda (35 cm de diâmetro) untada e enfarinhada.

Asse em forno preaquecido em 180° C, até que esteja assado.

Desenforme ainda morno, corte em duas partes para formar três camadas.

BOLO PEQUENO:

Bolo pequeno: Proceda da mesma forma que o bolo grande e despeje a massa em forma redonda (28 cm de diâmetro) untada e enfarinhada.

Asse e desenforme igualmente, corte em duas partes para formar três camadas.

PARA MOLHAR O BOLO:

Para molhar o bolo: Misture todos os ingredientes, reserve.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e o coco ralado, misture bem e leve ao fogo baixo mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.

Retire do fogo e adicione o creme de leite, misture bem, deixe esfriar e leve à geladeira por 30 minutos, reserve.

Em uma panela, coloque o abacaxi, a água e o açúcar.

Misture e leve ao fogo, mexendo de vez em quando até o abacaxi ficar macio.

Retire do fogo e deixe esfriar, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: No prato que for servir, coloque uma parte do bolo grande, molhe, coloque o recheio, coloque a segunda parte do bolo e molhe.

Coloque chantili e um pouco de abacaxi com a calda.

Coloque a terceira parte do bolo, molhe e cubra com chantili.

Coloque uma parte do bolo pequeno por cima, molhe e adicione o recheio.

Coloque a segunda parte do bolo, molhe, coloque chantili, o abacaxi com a calda e a terceira parte do bolo, molhe também e cubra o bolo todo com chantili.

Use corantes e sacos de confeitar para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21711-bolo-festa-2-andares.html>