

BOLO GORDO SNO BALLS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
2 xícaras de farinha de trigo
75 g de manteiga ou margarina
2 xícaras de açúcar
3 ovos
1 colher (chá) de essência de baunilha
2 colheres (chá) de bircarbonato de sódio ou fermento em pó
1/3 xícara de cacau em pó ou chocolate em pó
1 xícara de leite

RECHEIO:

Recheio:
500ml de creme de leite fresco
5 colheres (sopa) de açúcar

MARSHMALLOW:

Marshmallow:
2 xícaras de açúcar
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 colher (sopa) de glucose de milho
2 pacotes de gelatina em pó sem sabor
300 ml de água divididos em duas partes de 150 ml
2 claras de ovo

COBERTURA:

Cobertura:
2 ou 3 pacotes de coco ralado
corante vermelho ou rosa a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:
Em uma tigela, misture o açúcar com a manteiga até formar uma espécie de farinha amarelada e esbranquiçada.

Misture os ovos, a farinha, o açúcar e manteiga até ficar bem firme, depois adicione o chocolate em pó e misture de novo.

Acrescente a essência de baunilha e metade da xícara de leite, depois adicione a farinha, o resto do leite e o bicarbonato de sódio.

Em uma forma para cupcake, adicione a sua massa até menos da metade da forminha, depois leve até o fogo preaquecido em 180 °C por cerca de 20 minutos.

Faça o teste do palito, se você colocar o palito no bolinho e ele sair limpo, é porque está pronto.

RECHEIO:

Recheio: Em uma tigela, adicione o creme de leite fresco e o açúcar, bata com batedeira ou mixer até ficar bem firme, depois coloque o creme na geladeira.

MARSHMALLOW:

Marshmallow: Coloque em uma panela o açúcar, a glucose de milho e 150 ml de água.

Misture e leve ao fogo até ficar no ponto de bala dura, para testar o ponto da calda, jogue umas gotas de calda em um copo de água morna e a calda deve formar bolinhas na água.

Enquanto prepara a calda, dissolva a gelatina no restante da água quente, mantenha-a assim até a calda pegar o ponto.

Quando a calda estiver no ponto, misture a gelatina na calda e mexa bem para incorporar.

Bata as claras em neve e misture delicadamente a mistura de calda com gelatina, bata até adquirir uma consistência firme e adicione a baunilha.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque o coco em um pote, pingue umas 10 gotinhas de corante rosa ou vermelho, feche o pote e sacuda até o coco ficar completamente rosa.

MONTAGEM:

Montagem: Retire os bolinhos das forminhas, pegue um bolinho e corte o seu miolo, tome muito cuidado para não cortar o fundo do bolinho.

Pegue um pouco do creme do recheio e coloque no furo do bolinho, depois tampe o miolo novamente.

Coloque o bolinho na forminha de metal e coloque marshmallow até o final, mas não cubra a parte de cima, quando endurecer um pouquinho, tire o bolinho da forminha e vire-o de cabeça para baixo.

Pegue o coco ralado rosa e cubra completamente o bolinho, menos a parte de baixo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22518-bolo-gordo-sno-balls.html>