

BOLO ARCO-ÍRIS

INGREDIENTES

MASSA

- 2 caixas de massa de bolo pronta
- 6 ovos
- 1 caixa de leite de coco
- 5 colheres (sopa) de margarina
- 6 cores de corante alimentício (vermelho, laranja, amarelo, verde, azul, roxo)

RECHEIO E COBERTURA

- 3 claras de ovos
- 4 caixas de creme de leite
- 1/2 xícara de açúcar refinado
- 2 colheres (sobremesa) de essência de baunilha
- granulado colorido (opcional)

PARA ASSAR

- 6 (ou 1 de cada vez) formas, de preferência redondas
- um pouco de farinha de trigo ou papel manteiga
- um pouco de margarina

MODO DE PREPARO

CHANTILLY

Bata o creme de leite, o açúcar, a essência de baunilha e as claras até ter uma consistência firme, igual a das claras em neve.

Monte o bolo em camadas, colocando no meio o chantilly.

Depois de ter montado, passe o chantilly com uma espátula pelo bolo.

Em seguida, decore com o granulado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23123-bolo-arco-iris-2.html>