

BOLO NINHO DE PÁSCOA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1/2 xícara (chá) de açúcar (100 g)

1/2 xícara (chá) de leite (180 ml)

1/2 colher (chá) de essência de baunilha

1 xícara (chá) de farinha de trigo peneirada

1/2 colher (sopa) de fermento em pó peneirado

DECORAÇÃO:

Decoração: 200 g de chocolate meio amargo picado e derretido

400 g de doce de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma batedeira, coloque 3 ovos, 1/2 xícara (chá) de açúcar e bata bem, em velocidade alta, por cerca de 10 minutos.

Diminua a velocidade da batedeira, adicione 1/2 xícara (chá) de leite, 1/2 colher (chá) de essência de baunilha e bata até misturar.

Desligue a batedeira e adicione, aos poucos, 1 xícara (chá) de farinha de trigo peneirada, 1/2 colher (sopa) de fermento em pó peneirado, misturando com um batedor de arame.

Transfira a massa (feita acima) para uma assadeira redonda (19 cm de diâmetro X 6 cm de altura) com o fundo untado e enfarinhado e leve para assar em forno médio preaquecido a 180° C por 30 minutos.

Retire do forno e deixe esfriar.

Depois de frio, com uma faca, corte um disco de 10 cm de diâmetro na superfície central do bolo e retire a tampa.

Com cuidado, utilizando uma colher, retire a parte superior do bolo formando uma cavidade de cerca de 3 cm de altura (sem chegar até o final do bolo) e reserve.

DECORAÇÃO:

Decoração: Em uma tigela, coloque 200 g de chocolate meio amargo picado e derretido, 400 g de doce de leite e misture até ficar homogêneo.

Retire 1/2 xícara (chá) desta mistura e reserve.

Em seguida, cubra todo o bolo com o restante da mistura de chocolate e doce de leite (feita acima).

Coloque 1/2 xícara (chá) da mistura de chocolate (reservada acima) dentro de um saco de confeiteiro com bico liso nº 4 e faça riscos sobre o bolo, imitando um ninho (quanto mais fizer, mais ficará parecido com um ninho).

Decore com raspas de chocolate e, na cavidade, coloque ovinhos de chocolate confeitados.

Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23361-bolo-ninho-de-pascoa.html>