

BOLO BEM-CASADO

INGREDIENTES

- 5 ovos separados
- 1 xícara (chá) + 1 colher (sopa) de açúcar
- 6 gotas de essência de baunilha
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de fermento em pó
- 2 caixas de chantilly pronto para bater
- 1 lata de leite condensado
- confeito para decorar (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e junte as gemas uma a uma.

Acrescente o açúcar e a baunilha e bata até ficar fofo.

Desligue a batedeira, adicione a farinha de trigo peneirada com o fermento e misture bem.

Coloque a massa em forma untada e enfarinhada (24 cm de diâmetro) e leve ao forno médio-alto (220° C) por uma média de 30 minutos.

Bata o chantilly até o ponto de neve e reserve.

Coloque 1 lata de leite condensado cozido na panela de pressão por 30 minutos (espere esfriar totalmente para abrir).

Bata o leite condensado por 2 minutos e adicione aos poucos o chantilly até ficar homogêneo.

Divida o bolo em 2 discos, recheie o meio e cubra com o mesmo recheio.

Se desejar, coloque algumas decoração como açúcar refinado, amêndoas em lâminas ou algum confeito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25630-bolo-bem-casado.html>