

BOLO PALHAÇO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

3 colheres (sopa) de manteiga

2 copos (americanos) de açúcar

3 copos (americano) de farinha de trigo

1 copo (americano) de leite

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (chá) de essência de baunilha

50 g de coco ralado

leite de coco para molhar o bolo

RECHEIO:

Recheio:creme de abacaxi com coco

1 lata de abacaxi em calda

1 lata de creme de leite sem soro

1 lata de leite condensado

1 lata de leite de vaca (use a lata de leite condensado vazia para medir)

2 colheres (sopa) de amido de milho

50 g de coco ralado

DECORAÇÃO:

Decoração:chantilly

corantes

confetes

jujuba

cereja

fios de ovos

granulado colorido para decorar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Corte o abacaxi em cubos e reserve.

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite, o amido de milho dissolvido em um pouco de leite e o creme de leite.

Misture bem e leve ao fogo baixo mexendo sempre até engrossar.

Retire do fogo, adicione o abacaxi, o coco e um pouco da calda do abacaxi (a gosto), misture bem e deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: No prato que for servir, coloque uma parte do bolo redondo no centro e umedeça.

Adicione o recheio, coloque a outra parte do bolo, umedeça, cubra o bolo todo com chantilly.

Repita o mesmo com a gravata e o chapéu.

Faça os cabelos com fios de ovos.

Com os corantes, faça os olhos, a sobrancelha e a boca.

Com a cereja faça o nariz.

Decore com jujubas, confetes, granulado colorido, use a criatividade!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26248-bolo-palhaco.html>