

BOLO BONECA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga
3 colheres de sopa de chocolate em pó
1 lata de creme de leite sem soro
chantilly, corante de sua preferência
confeitos de florzinhas para decorar
1 boneca

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó.
Misture bem e leve ao fogo baixo mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.
Retire do fogo e adicione o creme de leite, misture bem e deixe esfriar.
Enrole a boneca em plástico filme para não sujar.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o centro de cada bolo com um cortador ou a boca de um copo.
Depois corte cada bolo ao meio.
No prato que for servir, coloque uma parte do bolo e coloque o recheio, repita isso até terminar as partes dos bolos.
Com uma faca, corte partes do bolo para formar o vestido da boneca.
Depois, coloque a boneca no meio do bolo, passe chantilly em volta do bolo todo.
Use bicos de confeitar para fazer os detalhes do vestido e decore com confeitos, use a criatividade.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/26251-bolo-boneca.html>