

# BOLO MÃE

## INGREDIENTES

2 massas para bolo dona benta sabor festa  
1 pacote de coco ralado  
3 latas de leite condensado  
1 caixa de creme de leite  
500 g de geleia de morango  
2 barras de chocolate branco garoto  
6 ovos  
250 g margarina deline à temperatura ambiente  
2 xícara de leite  
farinha de trigo para untar  
3 caixa de morango  
corante rosa  
cacau em pó

## MODO DE PREPARO

### 1º BOLO BRANCO:

1º bolo branco:Numa vasilha, despeje o conteúdo da primeira massa de bolo, acrescente 3 ovos, metade da margarina e comece a bater.

Aos poucos, vá acrescentando o conteúdo da primeira xícara de leite, bata bem, até que todos os ingredientes estejam homogêneos.

Despeje em uma assadeira untada e leve ao forno, na temperatura mínima.

Deixe assar por 45 minutos aproximadamente ou até que ao enfiar o palito e ele saia limpo.

### 2º BOLO ROSA:

2º Bolo rosa:Siga os mesmos passos do 1º bolo, porém acrescente o corante rosa, junto aos outros ingredientes.

### RECHEIO BEIJINHO:

Recheio beijinho:Em uma panela, despeje o conteúdo de 1 e 1/2 caixa de leite condensado e 1 pacote de coco ralado.

Leve ao fogo baixo mexendo sempre, até atingir o ponto de enrolar.

Após desligar o fogo, acrescente um pouco de creme de leite para dá uma textura mais cremosa e reserve.

## RECHEIO BRIGADEIRO DE CACAU:

Recheio brigadeiro de cacau: Em uma panela, despeje o conteúdo de 1 e 1/2 caixa de leite condensado, acrescente 4 colheres de sopa de cacau em pó e leve ao fogo baixo mexendo sempre, até atingir o ponto de enrolar.

Após desligar o fogo, acrescente um pouco de creme de leite para uma textura mais cremosa e reserve.

## GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO:

Ganache de chocolate branco: Rale o chocolate branco.

Em uma panela, coloque metade de uma caixa de creme de leite e esquente, porém não deixe ferver.

Quando estiver bem quente, desligue o fogo, despeje o chocolate e mexa até que o chocolate derreta formando um creme homogêneo.

Deixe esfriar e reserve.

## MONTAGEM:

Montagem: Com uma linha, corte cada bolo em 3 partes.

A primeira camada será do bolo branco, na qual você deve acrescentar metade do beijinho e espalhar bem.

Em seguida, coloque a próxima camada, que será do bolo rosa, seguido de metade do brigadeiro e espalhe bem.

A terceira camada será de bolo branco, seguido dos 500 g de geleia de morango.

A quarta camada será de bolo rosa, seguida da outra metade do brigadeiro.

E a quinta camada deve ser do bolo branco, seguido da outra metade do beijinho.

A camada de bolo rosa será a última.

Pressione o bolo para que fixe bem e, se for necessário, corte as partes que ficaram fora do formato. Despeje sobre o bolo o ganache de chocolate de branco e passe na lateral do bolo com o auxílio de uma espátula.

Coloque os morangos lavados, com as folhas para que não solte líquido sobre o bolo para decorar. Leve a geladeira por 5 minutos para endurecer a cobertura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26643-bolo-mae.html>