

BOLO BRANCA MALUCA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos (claras e gemas separadas)
1 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina
1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
margarina e farinha de trigo para untar
raspas de chocolate meio amargo (180 g) para decorar

RECHEIO:

Recheio: chantilly a gosto

COBERTURA:

Cobertura: 1/3 xícara (chá) de leite
200 g de creme de leite
180 g de chocolate branco picado e derretido no banho-maria

MODO DE PREPARO

Untar a forma de 26 cm de diâmetro, com a margarina e a farinha de trigo, reserve.

Preaquecer o forno em temperatura baixa, 160°C.

Na batedeira, bata as gemas, o açúcar e a manteiga, até formar um creme.

Adicione a farinha de trigo e o fermento e continue batendo para misturar, reserve.

Bata as claras em neve.

Junte as claras em neve com o creme e misture delicadamente, com uma colher.

Despeje a massa na forma, já untada e reservada, e leve ao forno preaquecido.

Eleve a temperatura para 180°C e asse por 35 minutos.

Desenforme o bolo e com ele totalmente frio, divida-o ao meio com o auxílio de uma linha ou faca comprida.

Recheie com o chantilly, a metade do bolo que ficou no prato.

Volte com a outra metade que tirou de cima do bolo.

Derreta o chocolate branco em banho-maria, misture o creme de leite e o leite até ficar homogêneo.

Regue com essa cobertura, toda a superfície do bolo e decore com as raspas do chocolate meio amargo.

Leve à geladeira por 2 horas, antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27635-bolo-branca-maluca.html>