

BOLO DE TRAVESSA NAPOLITANO

INGREDIENTES

- 1 receita de bolo de chocolate (pode ser caixinha)
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 barra de chocolate branco
- 2 gemas
- 2 colheres de amido de milho
- 1 lata de leite líquido (use a lata de leite condensado como medida)
- 150 ml de leite para molhar o bolo
- 2 claras em neve
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de sopa de gelatina de morango em pó
- 1 caixinha de morangos
- 2 colheres de café de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite, o amido de milho, as gemas (não esqueça de peneirar) e 1 colher de café de essência de baunilha.

Mexa até engrossar.

CREME DE MORANGO:

Creme de morango: Derreta o chocolate branco.

Misture o creme de leite e a gelatina de morango.

GLACÊ:

Glacê: Bata as claras em neve e coloque o açúcar.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo ao meio (como se fosse rechear).

Em uma travessa, coloque o bolo e molhe com um pouco do leite reservado e a baunilha restante.

Adoce, conforme o paladar.

Coloque o creme branco por cima.

Corte alguns morangos e coloque sobre o creme branco.

Coloque o creme de morango.

Coloque a outra metade do bolo por cima.

Molhe com mais um pouquinho de leite, cuidando para não alagar a travessa.

Cubra com o glacê e decore com morangos.

Sirva bem gelado!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27642-bolo-de-travessa-napolitano.html>