BOLO DE NOZES COM MORANGOS E DAMASCOS

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 e 1/2 xícaras de água

1 colher de sopa de manteiga

1 e 1/2 colheres de fermento em pó

1 colher de chá de essência de baunilha

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

200 g de nozes

200 g de damascos

400 g de morangos

50 g de farinha láctea

1 pote de geleia de damascos

2,5 ml de rum

500 ml de chantilly industrializado

10 ml de corantes alimentícios (cores de sua preferência)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Separe claras e gemas, bata as claras em neve e reserve.

Reserve 1 gema.

Bata 3 gemas, açúcar, manteiga até formar um creme uniforme.

Com a batedeira ligada, acrescente a água devagar.

Quando estiver uniforme, junte a essência de baunilha.

Misture o fermento e a farinha de trigo.

Acrescente os secos na massa e bata até ficar homogênea.

Misture as claras em neve.

Despeje a massa em uma forma untada.

Leve ao forno por 35 a 40 minutos, a temperatura de 180°C.

RECHEIO 1:

Recheio 1:Pique as nozes, reserve 5 inteiras.

Numa panela, misture o leite condensado, o creme de leite, a gema restante, a farinha láctea e as nozes picadas.

Leve ao fogo até atingir o ponto de brigadeiro mole.

Pique os morangos, reserve 1 para decorar.

RECHEIO 2:

Recheio 2:Pique os damascos, reserve 5 para decorar.

Leve ao fogo, a geleia de damascos, os damascos picados e um pouco de água.

Deixe cozinhar, até que fique homogêneo.

COBERTURA:

Cobertura:Prepare o chantilly conforme instruções do rótulo.

Divida em duas porções.

A cada porção, acrescente um corante alimentício e misture até que fique uniforme.

MONTAGEM:

Montagem:Corte a massa horizontalmente, em três partes.

Sobre a base de massa coloque o recheio de nozes e espalhe.

Por cima, coloque os morangos picados.

Cubra com uma camada de massa.

Coloque o recheio de damascos.

Cubra com a camada de massa restante.

Decore a seu critério.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27715-bolo-de-nozes-com-morangos-e-damascos.html