

BOLO TRUFADO BRANCO

INGREDIENTES

MASSA PÃO DE LÓ:

Massa pão de ló: 4 ovos
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de água morna
1 colher rasa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado
1 barra de chocolate branco
1 caixinha de creme de leite
1 colher de sopa de margarina

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixinha de chantilly de 200 ml
morangos e suspiros para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA PÃO DE LÓ:

Massa pão de ló: Bata as claras em neve por 5 minutos e reserve.
Bata as gemas com a água morna e o açúcar por 5 minutos.
Em uma tigela, peneire a farinha de trigo, acrescente o fermento em pó.
Despeje o conteúdo cremoso, as claras em neve e mexa bem devagar, até ficar tudo bem misturado, pode usar as hastas da batedeira para mexer.
Untar uma assadeira de 26 cm, com margarina e farinha de trigo.
Assar em forno baixo 180°C, por 35 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, coloque o leite condensado e a margarina até ficar em ponto de brigadeiro.
Derreta o chocolate branco em micro-ondas ou banho-maria.

Misture tudo por 3 minutos e acrescente o creme de leite com o fogo já desligado.

COBERTURA:

Cobertura: Bater o chantilly e usar a imaginação para decorar do seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28636-bolo-trufado-branco.html>