

BOLO RED VELVET COM MOUSSE CREAMCHEESE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha
1 xícara de açúcar refinado
1/2 xícara de açúcar mascavo
1 xícara de chocolate em pó
1 colher de chá de fermento
1/2 xícara de corante em pó vermelho
2 ovos
1 colher de chá de baunilha
2 colheres de vinagre
1 colher de chá de fermento
1 colher de chá de bicarbonato

RECHEIO:

Recheio: 250 g de creamcheese
200 g de chantilli
3 colheres de açúcar refinado
1 colher de chá de extrato de baunilha
2 folhas de gelatina sem sabor

COBERTURA BUTTERCREAM:

Cobertura buttercream: 200 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
150 g de açúcar confeiteiro
1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata a manteiga com o açúcar e a essência, até ficar homogênea.
Misture todos os ingredientes secos, juntamente com as gemas, no creme de manteiga.
Bata as claras em neve e acrescente a massa.

Com a forma untada leve ao forno por 20 à 30 minutos.

Se desejar uma quantidade maior dobre a receita.

RECHEIO:

Recheio: Bata o chantilli até ficar homogêneo, acrescente o creamcheese, açúcar e a baunilha.

Adicione as folhas de gelatina já hidratadas, reserve.

BUTTERCREAM:

Buttercream: Bata a manteiga até ficar homogênea, acrescente o açúcar e a essência, reserve.

Monte o bolo em camadas, revezando entre o creamcheese e massa, finalize com o buttercream.

Decore como desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28847-bolo-red-velvet-com-mousse-creamcheese.html>