

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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