

# BOLO ARCO-ÍRIS DA JESSICA

## INGREDIENTES

Massa de pão de ló:

6 ovos

6 colheres de sopa de açúcar

6 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

6 corantes alimentícios (roxo, azul, verde, amarelo, laranja e vermelho) lembrando que para cada receita dessa você irá usar somente um dos corantes

## MODO DE PREPARO

Bata as 6 claras em neve na batedeira.

Quando estiver em ponto de pico, acrescente uma a uma, as colheres de açúcar para não abaixar as claras em neve.

Acrescente, uma a uma, as gemas na batedeira.

Acrescente um corante, bata até a cor da massa ficar da sua preferência.

Acrescente, uma a uma, as colheres de farinha de trigo, para que a massa não abaixe muito.

Acrescente o fermento.

Coloque a massa em uma assadeira, untada com manteiga e farinha, tem que ser bem untada.

Leve ao forno, preaquecido a temperatura de 180°C, por 30 minutos.

Repita a mesma receita com os outros corantes.

Serão no total, seis massas.

Para o recheio, faça o creme branco tradicional.

Monte as camadas na sequência de cores (roxo, azul, verde, amarelo, laranja e vermelho).

Cubra com a cobertura de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29586-bolo-arco-iris-da-jessica.html>