

BOLO AO CREME AMANTEIGADO DE AMÊNDOAS E MORANGOS DA ABIMAPI

INGREDIENTES

CALDA DE BAUNILHA:

Calda de baunilha:50 gramas de açúcar
100 ml de água
2 cravos-da-índia
1 pedaço pequeno de canela
50 ml de conhaque ou licor de morango
1 colher das de chá de essência de baunilha

CREME AMANTEIGADO:

Creme amanteigado:250 g de manteiga sem sal macia
250 g de açúcar de confeiteiro peneirado
1 colher das de sopa de caldo de limão
200 ml de creme de leite UHT
1 colher das de chá de essência de amêndoas

RECHEIO:

Recheio:1/2 receita do creme amanteigado
350 g de morangos lavados e cortados ao seu gosto

COBERTURA:

Cobertura:1/2 receita do creme amanteigado
3 colheres das de sopa de leite em pó de boa qualidade

MODO DE PREPARO

CALDA DE BAUNILHA:

Calda de baunilha:Leve ao fogo o açúcar, a água, os cravos-da-índia e a canela.
Ferva por dois minutos e desligue o fogo.
Deixe esfriar, retire os cravos e a canela e acrescente os ingredientes restantes.
Utilize na montagem.

CREME AMANTEIGADO:

Creme amanteigado:Bata em creme a manteiga até que esteja leve e aerada.

Junte o açúcar de confeiteiro aos poucos e bata bem.

Acrescente o caldo de limão, o creme de leite, a essência e misture delicadamente utilize.

RECHEIO:

Recheio:Misture delicadamente e utilize na finalização.

COBERTURA:

Cobertura:Misture delicadamente e utilize na finalização

FINALIZAÇÃO:

Finalização:Fatie os bolos, monte em formas para bolo inglês forradas com plástico resistente.

Inicie com uma camada de fatias de bolo umedecidas com a calda, uma porção de recheio, fatias de bolo umedecidas com a calda.

Cubra com o plástico e leve para gelar.

Desenforme e coloque a cobertura somente em cima do bolo.

Decore com morangos e amêndoas laminadas e torradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/29648-bolo-ao-creme-amanteigado-de-amendoas-e-morangos-da-abima.html>