

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 confeitiro 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 confeitiro 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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