

BOLO DE CASAMENTO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 150 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

3 ovos

1 garrafa de leite de coco (200 ml)

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 xícara (chá) de ameixas secas sem caroço

2 xícaras (chá) de água

3 colheres (sopa) de uvas-passas claras

1 e 1/2 xícara (chá) de doce de coco cremoso

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata a manteiga na batedeira com o açúcar e as gemas até ficar cremoso.

Acrescente o leite de coco, a farinha de trigo e o fermento, bata as claras em neve e incorpore, delicadamente, à massa.

Passa para a forma redonda, pequena, untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido em temperatura média por 40 minutos.

Deixe esfriar e desenforme, corte em três partes para rechear.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, coloque as ameixas e a água.

Cozinhe até que as ameixas fiquem macias e bata no liquidificador.

Volte para a panela, junte o açúcar, as uvas-passas e cozinhe até virar um creme meio grosso.

Deixe amornar e espalhe sobre uma parte do bolo.

Coloque outra parte do bolo por cima e espalhe o doce de coco.

Cubra com a outra parte do bolo.

Utilize a cobertura de sua preferência (marshmallow, pasta americana, glacê ou chantilly).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30148-bolo-de-casamento.html>