

BOLO PELADO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 xícara de leite

4 gemas de ovos caipiras

3 colheres de farinha de trigo

1 colher de manteiga

1/2 colher de (sopa) de baunilha

açúcar impalpável e frutas a gosto para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Na batedeira bata os ovos com o açúcar por 8 minutos ou até obter uma gemada fofa e clara.

Junte a fécula peneirada com a farinha e o fermento previamente peneirados, aos poucos, misturando sem bater, em movimento de baixo para cima.

Coloque em uma forma de fundo falso alta com 20 cm de diâmetro untada e com o fundo forrado com papel manteiga untado.

Leve ao forno preaquecido em temperatura média por 30 minutos ou até assar e dourar.

Deixe esfriar e desenforme.

RECHEIO:

Recheio: Leve ao fogo o leite condensado com o leite, a gemas e a farinha, mexendo sempre até engrossar.

Retire do fogo e misture a manteiga e a baunilha.

Deixe esfriar e bata com uma espátula.

MONTAGEM:

Montagem: Corte a massa do bolo em três discos.

No sentido longitudinal ponha um disco no prato de servir e recheie com a metade do creme frio.

Ponha a segunda massa, apertando levemente, espalhe o creme restante e cubra com o último disco de massa.

Polvilhe o açúcar e decore com as frutas.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30632-bolo-pelado.html>