

BOLO TRUFADO DE LIMÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos grandes

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

200 ml de leite quente

PARA MOLHAR:

Para molhar: suco adoçado de limão, ou refrigerante sabor limão ou calda de água com açúcar (gelada)

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de creme de leite com o soro

400 g de chocolate branco picado

1/2 xícara (chá) de caldo de limão coado

COBERTURA:

Cobertura: 500 ml de creme de leite fresco

4 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de gelatina sem sabor

2 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque na batedeira os ovos com o açúcar e bata até aumentar bem o volume.

Peneire a farinha junto com o fermento e vá adicionando aos ovos sem parar de bater, alternando com o leite.

Bata somente até incorporar tudo.

Despeje em assadeira untada com margarina e polvilhada com farinha.

Leve ao forno médio preaquecido até que enfiando um palito no centro ele saia limpo, deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio:Pique o chocolate e misture com o creme de leite.

Leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo a cada pausa.

Mexa muito bem até derreter completamente o chocolate.

Misture mais um pouco e adicione o caldo de limão.

Misture até incorporar completamente.

Se quiser que fique com o sabor mais forte de limão adicione um pouco de pó saborizado de sua preferência.

COBERTURA:

Cobertura:Dilua a gelatina na água e derreta em banho maria ou micro-ondas por 15 segundos.

Deixe esfriar um pouco.

Bata o creme de leite com o açúcar e, quando começar a tomar corpo, adicione a gelatina e bata mais um pouco.

Leve à geladeira para que comece a engrossar e assim que ficar mais espesso aplique sobre o bolo.

A cobertura deverá ser preparada no momento que o bolo já estiver montado e desenformado pronto para decoração.

MONTAGEM:

Montagem:Desenforme o bolo sobre um pano de prato limpo e úmido ou sobre papel manteiga.Corte-o ao meio no sentido do comprimento dividindo em duas partes iguais.

Forre a mesma assadeira em que assou o bolo com plástico e volte a metade de baixo do bolo para a assadeira.Umedeça com metade do suco, espalhe a trufa e cubra com a outra metade do bolo.Umedeça com a outra parte de suco, aperte bem para que o bolo pegue o formato da assadeira ficando uniforme.Cubra e leve à geladeira por algumas horas.

Depois desse tempo com o bolo bem geladinho, desenforme-o sobre o prato de servir, cubra com a cobertura e decore a gosto.

Eu decorei com raspas de chocolate branco, cerejas e rodela de limão cortadas e deixadas de molho por alguns minutos em água com açúcar.Escorra bem e utilize.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31270-bolo-trufado-de-limao.html>