BOLO DUAS CORES ROYAL

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 tablete (170 g) de chocolate meio amargo Amaro

4 colheres (sopa) de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA CHOCOLATE:

Massa Chocolate:Peneire juntos a farinha de trigo e o pó para Pudim Royal Chocolate.

Na batedeira bata a manteiga com o açúcar até formar um creme. Acrescente os ovos, um de cada vez, batendo sempre.

Junte os ingredientes secos, alternando-os com o leite. Bata bem.

Coloque em uma forma média, untada e enfarinhada, e asse em forno moderado (180°C) por aproximadamente 20 a 25 minutos.

Retire da forma enquanto morno.

Repita a receita acima com o Pudim Royal sabor Baunilha.

RECHEIO:

Recheio:Em uma vasilha apropriada, pique o chocolate Amaro e leve ao micro-ondas por aproximadamente 30 segundos. Mexa e repita o procedimento se julgar necessário.

Acrescente o creme de leite e mexa bem.

MONTAGEM BOLO:

Montagem bolo:Corte ao meio o bolo branco e o bolo de chocolate.

Em um prato coloque uma parte da massa (sabor de sua preferência) e passe parte do recheio.

Repita o processo com as outras massas, alternando os sabores para dar o efeito de “duas cores”.

Decore a gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31580-bolo-duas-cores-royal.html