

BOLO XADREZ COLORIDO

INGREDIENTES

3 pacotes de mistura para bolo sabor festa ou coco

3 corantes gel azul, amarelo e pink

doce de leite

confeitos coloridos(opcional)

brigadeiro (opcional)

MODO DE PREPARO

Prepare o primeiro bolo conforme manda a embalagem e misture algumas gotinhas do corante na massa, leve para assar como de costume. Faça assim com os demais bolos, cada um com o corante da sua cor.

Após assado espere esfriar muito bem e desenforme um a um.

Coloque em cima de uma mesa os três bolos assados cada um na sua cor e faça um molde com uma folha sulfite.

Meça a altura do seu bolo ele tem que ter em cima do bolo a mesma medida e vá fazendo círculos com a mesma medida o seu molde.

Feito seu molde é só ir cortando em círculos da mesma medida todos os bolos e com muita delicadeza retire um circulo de cada forma e vá montando outro bolo já no lugar em que ele vai ficar até ser servido.

No final você vai ver que ficará uma camada pink outra azul e a outra amarelo (ou das cores que você preferir, essas cores foram as que eu usei).

Passe ao redor de cada fatia (círculo) um pouquinho do doce de leite só pra "colar" as fatias e não cair na hora que você for cortar.

Quando terminar um bolo, coloque da mesma forma as demais até terminar a terceira camada do bolo.

Você vai ver que ao olhar o bolo pronto ele vai parecer que três bolos uma de cada cor, mais ao cortar verão que ele é xadrez colorido por dentro.

Se preferir pode fazer uma camada de cobertura de brigadeiro e jogar confeitos coloridos para decorar, ou pode deixar como o famoso naked cake.

Parece um pouquinho complicado, mas é divertido de montar esse bolo e fica lindo.Bom Apetite!!!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31979-bolo-xadrez-colorido.html>