

BOLO ESPELHADO

INGREDIENTES

Massa pronta para bolo baunilha

3 latas leite condensado

3 pacotes gelatina sem sabor

2 lata creme de leite

200 g de glucose de milho

200 g chocolate branco

Água

Corante da cor desejada

Açúcar

400 gramas de leite

MODO DE PREPARO

Prepare metade da massa pronta de bolo e asse. O objetivo é deixar uma base para o bolo de uns 4 cm de massa assada.

Bata no liquidificador 2 latas de leite condensado, 1 de creme de leite, o leite e a gelatina já dissolvida em água quente.

Depois que a massa esfriar, coloque o mousse por cima (a forma deve ser de fundo removível) e leve à geladeira por 3 horas.

Coloque um copo de água e um de açúcar no fogo. Quando o açúcar dissolver, misture a glucose de milho e o leite condensado.

Mexa até ferver. Por último, adicione o corante e a gelatina dissolvida em água quente.

No ponto depois de ferver, misture o chocolate branco derretido.

Use a mistura para fazer a glassagem (espere esfriar).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32725-bolo-espelhado.html>