

BOLO DELICIOUS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:5 ovos

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de trigo com fermento

1 xícara de leite fervente

1 colher de sopa de fermento em pó

1º RECHEIO (MORANGO):

1º Recheio (morango):1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 colher de sopa de amido de milho

1 caixinha de morangos

2º RECHEIO (CHOCOLATE):

2º Recheio (chocolate):1 caixinha de creme de leite

1 barra de chocolate (ao leite ou meio amargo) de 150g

COBERTURA:

Cobertura: 1 copo americano de água gelada

12 colheres de sopa de açúcar refinado

12 colheres de sopa de leite em pó (aconselhável que seja o NINHO)

1 colher de sopa de emustab

1 vidro de leite de coco para molhar o bolo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve e reserve. Separadamente, bata as gemas e vá acrescentando o açúcar aos poucos, sem parar de bater acrescente o leite também aos poucos. Bata até amornar, acrescente aos poucos a farinha .

Desligue a batedeira e acrescente as claras em neve e o fermento em pó. Leve ao forno pré-aquecido por mais ou menos 20min ou até que você enfeie um palito e ele saia limpo.

RECHEIO DE MORANGO:

Recheio de morango: Em uma panela misture o leite condensado, creme de leite e o amido de milho, leve ao fogo e quando tiver engrossando, acrescente os morangos picados e tire do fogo. Reserve.

RECHEIO DE CHOCOLATE:

Recheio de chocolate: Derreta o chocolate no microondas e acrescente o creme de leite, o famoso ganache. Reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Bata todos os ingredientes na batedeira até obter ponto de pico, não tem erro!

MONTAGEM:

Montagem: Desenforme o bolo, corte ao meio, molhe com o leite de coco, coloque o primeiro recheio (fica à critério a ordem) em seguida a outra parte do bolo, mais recheio e assim até a última parte de bolo. Se preferir utilizar bicos de confeiteiro use-os, caso contrário, passe o glacê em todo o bolo com o auxílio de uma espátula. E finalize com alguns morangos. Fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/32870-bolo-delicious.html>