

BOLO BRASILEIRO

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 300 g de chocolate meio amargo

1 caixa de creme de leite (200 ml)

confetes (verde e amarelo)

assadeira redonda média (que comporte as duas misturas para bolo)

MODO DE PREPARO

BOLO DE LARANJA:

Bolo de laranja: Coloque na batedeira o pacote da mistura para bolo de laranja, acrescente 3 ovos, 3 colheres de sopa de margarina, 200 ml de leite de coco e 1 colher de sobremesa de anilina amarela. Bata bem na batedeira e coloque em uma assadeira redonda média untada e reserve.

BOLO DE LIMÃO:

Bolo de Limão: Coloque na batedeira o pacote da mistura para bolo de limão, acrescente 3 ovos, 3 colheres de sopa de margarina, 200 ml de leite de coco e 1 colher de sobremesa de anilina verde. Bata bem na batedeira e coloque na mesma assadeira reservada com o bolo de laranja, atentando para espalhar por toda a assadeira.

ATENÇÃO:

Atenção: Ao acrescentar o leite de coco na mistura para bolo, ele fica mais cremoso.

Ao assar os dois bolos não se misturam totalmente na assadeira dando o efeito de mármore (verde e amarelo).

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate em banho-maria e após tirar do fogo, acrescente o creme de leite (forma uma ganache).

Cubra o bolo com a mistura ainda quente, espalhando com uma espátula, após enfeite com os confetes verde e amarelo.

Fica uma delícia, bem brasileira (limão com laranja) e o chocolate dá um requinte à mistura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33244-bolo-brasileiro.html>