SURPRESA DOIS AMORES AGUATIVA

INGREDIENTES

BASE PÃO-DE-LÓ:

Base pão-de-ló:7 ovos inteiros

150 g de açúcar

100 g de farinha

50 g de chocolate em pó

RECHEIO BRIGADEIRO BRANCO E MORANGO:

Recheio brigadeiro branco e morango:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 gemas

100 g chocolate branco ralado

1 bandeja de morangos picados em fatias finas

Hortelã para decorar

GANACHE PARA COBERTURA:

Ganache para cobertura:200 g de chocolate ao leite ralado

50 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

BASE PÃO-DE-LÓ:

Base pão-de-ló:Em uma batedeira, coloque os ovos com o açúcar e bata até dobrar de volume. Em seguida, acrescente a farinha e o chocolate e vá mexendo lentamente com a espátula até encorpar. Leve para assar por 30 minutos em forno a 180°C.

RECHEIO BRIGADEIRO BRANCO E MORANGO:

Recheio brigadeiro branco e morango:Reserve os morangos picados. Coloque os demais ingredientes em uma panela em fogo médio. Mexa até engrossar e depois deixe esfriar.

GANACHE PARA COBERTURA:

Ganache para cobertura:Junte o creme de leite e o chocolate e aqueça em banho maria até formar uma mistura homogênea. Reserve para decorar.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o pão-de-ló com um aro em formato de coração para dar o tom da data. Com uma faca para pão, abra a base do bolo em duas partes. Em um prato de sua preferência coloque a primeira metade, cubra com o brigadeiro branco e salpique os morangos por cima, reserve alguns morangos para decorar. Cubra o recheio com a outra metade do pão-de-ló e finalize com o ganache, aplicando-o com o bico de confeiteiro. Para dar um toque especial, decore espalhando brigadeiro branco e ganache no prato, ao redor da sobremesa, e coloque algumas fatias de morango e hortelã.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33375-surpresa-dois-amores-aguativa.html