

BOLO ARTÍSTICO DE NOIVADO COM RECHEIO CREMOSO

INGREDIENTES

MASSA DO BOLO:

Massa do bolo: 6 ovos grandes
6 colheres de (sopa) de açúcar
6 colheres de (sopa) de suco de laranja
6 colheres de (sopa) de farinha de trigo
1 colher de (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado
2 vezes a mesma medida (lata) leite comum
2 colheres de (sopa) amido de milho
250 g de chocolate branco
1 lata de creme de leite
1 lata de pêssego em calda picado
1 lata de abacaxi em calda picado

MODO DE PREPARO

MASSA DO BOLO:

Massa do bolo: Bata as claras em neve.
Aos poucos despeje a gema uma a uma com a batedeira ligada.
Acrescente o açúcar e bata por três minutos.
Desligue a batedeira e, com ajuda de uma colher de pau ou um fuê, acrescente a água filtrada e aos poucos a farinha de trigo até terminar às colheradas.
Por último coloque o fermento em pó e mexa delicadamente.
Leve para assar em assadeira untada e enfarinhada por vinte minutos em temperatura a 180°C.

RECHEIO:

Recheio: Derreta o chocolate branco em uma vasilha e acrescente o creme de leite.
Em uma panela coloque o leite condensado, o amido de milho, o leite comum e leve ao fogo até engrossar e virar um creme espesso.

Acrescente no creme ainda quente o chocolate branco e mexa bem, deixe esfriar.

Depois do creme frio acrescente o abacaxi picado e o pêssego picado.

MONTAGEM DO BOLO:

Montagem do bolo: Corte o disco do bolo em três partes.

Regue o primeiro disco com a calda do pêssego, coloque o recheio, depois o outro disco.

Regue com a calda do abacaxi e acrescente a outra parte do recheio.

Coloque o terceiro disco e cubra o bolo com a cobertura desejada, no meu caso como foi bolo de noivado com creme e frutas, utilizei uma pasta americana caseira que eu mesma faço.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34773-bolo-artistico-de-noivado-com-recheio-cremoso.html>