

BOLO ELEGANTE

INGREDIENTES

1 massa de bolo de chocolate
1 clara de ovo
1/3 xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de manteiga sem sal
corante comestível vermelho

MODO DE PREPARO

Em um recipiente misture a manteiga, a clara de ovo, a farinha de trigo e o corante vermelho, misture bem.

Unte e enfarinhe a forma que vai ser usada e forre o fundo com o papel manteiga.

Coloque a massa vermelha no saco de confeitar com o bico pitanga e pingue bolinhas no papel manteiga.

Leve ao freezer e deixe até congelar.

Prepare a massa de chocolate conforme as instruções da embalagem.

Retire do freezer a forma com as bolinhas já congeladas e despeje a massa de chocolate por cima.

Leve ao forno preaquecido e asse a massa de acordo com as instruções da embalagem.

Faça o teste do palito, se sair seco está bom.

Depois de assado espere amornar, desenforme o bolo e retire o papel manteiga, com cuidado para não puxar as bolinhas.

Bom apetite, o bolo é super saboroso e o visual fica lindo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35200-bolo-elegante.html>