

BOLO PÃO-DE-LÓ DE ÁGUA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 xícara (chá) de água

2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

margarina sem sal e farinha de trigo para untar

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de abacaxi em calda

1 lata de pêssego em calda

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

700 ml de leite

2 colheres de amido de milho

2 gemas de ovos

COBERTURA:

Cobertura: 500 g de creme tipo chantilly

açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma vasilha, bata as claras até o ponto em neve e reserve.

Em outra vasilha, bata as gemas e vá acrescentando a água aos poucos.

Após colocar a água, coloque o açúcar aos poucos, sempre batendo na potência média da batedeira.

Quando terminar o açúcar, coloque a farinha e por último o fermento em pó.

Desligue a batedeira e, com uma colher, misture delicadamente a clara em neve com a massa.

Coloque em forma untada e polvilhada e asse em forno médio por aproximadamente 45 minutos. Fique atento ao tempo de assar, pois cada forno tem uma potência.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela coloque as 2 gemas de ovos, o leite condensado, o leite e o amido de milho.

Cozinhe em fogo baixo até virar um creme.

Caso fique com "pelotas", passe em uma peneira e reserve.

Em outra vasilha, pique o abacaxi em calda e o pêssego em calda.

Após estar picado, junte o creme de leite sem soro.

Evite deixar líquidos junto às frutas.

Reserve a calda.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque na batedeira o creme chantilly acrescido de açúcar a gosto, e bata até o ponto de nuvem.

MONTAGEM:

Montagem: Desenforme o bolo e corte ao meio.

Use a calda do abacaxi e do pêssego para molhar o bolo.

Caso prefira, pode utilizar leite ou guaraná. Coloque o creme já frio e por cima as frutas misturadas no creme de leite.

Coloque a outra parte do bolo em cima, virada ao contrário.

Molhe essa parte também, para que o bolo não fique seco.

Cubra com o creme tipo chantilly, e se quiser, decore com alguns pedaços de abacaxi ou pêssego.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36036-bolo-pao-de-lo-de-agua.html>