

BOLO COM DOIS RECHEIOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos

1 xícara e 1/2 de açúcar

1 xícara e 1/2 de leite fervendo

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO 1:

Recheio 1: 1 lata de doce de leite

1 lata de pêssego em calda

RECHEIO 2:

Recheio 2: 750 ml de leite

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 vidro de leite de coco

50 g de coco ralado

3 colheres (sopa) de amido de milho

3 colheres (sopa) de açúcar

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixa de leite condensado

1 caixa de leite

3 colheres (sopa) chocolate em pó

1 colher (sopa) de margarina

morangos para enfeitar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma batedeira bata as claras em neve.

Junte as gemas uma a uma, em seguida o açúcar, leite fervendo e a farinha de trigo.

Misture o fermento em pó.

Leve para assar em forma redonda untada em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

RECHEIO 1:

Recheio 1: Pique os pêssegos em calda e misture no doce de leite. Leve para gelar.

RECHEIO 2:

Recheio 2: Reserve 250 ml de leite e misture o amido de milho.

Leve ao fogo os demais ingredientes (menos o creme de leite) até ferver e junte a mistura do amido de milho. Mexa sem parar até engrossar. Depois que esfriar misture o creme de leite. Leve à geladeira até o momento em que for utilizado.

COBERTURA:

Cobertura: Leve ao fogo todos os ingredientes até ficar com consistência de brigadeiro mole.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo em três partes, a primeira parte, regue com a calda do pêssego, coloque o primeiro recheio, coloque a segunda parte, regue com a calda do pêssego, coloque o segundo recheio, coloque a terceira parte e cubra com o brigadeiro e enfeite com morangos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36812-bolo-com-dois-recheios.html>