

BOLO BEIJINHO ROSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 kg de farinha de trigo

2 kg de açúcar

1 kg de manteiga

2 litros de leite

16 ovos

Essência de Morango

RECHEIO:

Recheio: 3 latas de leite condensado

2 pacotes de coco ralado (sem açúcar)

1 colher de manteiga

Corante vegetal comestível rosa

COBERTURA:

Cobertura: 1 leite condensado

Pasta americana (Pink e verde)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture com o auxílio de uma batedeira a manteiga e o açúcar.

Acrescente os ovos e bata até formar um creme homogêneo.

Acrescente a farinha aos poucos (reserve um pouco da farinha e manteiga), o leite e a essência. Bata por cerca de 10 minutos para que todos os ingredientes se misturem bem. Unte as formas (nesse caso o conjunto de formas redondas G, M e P) com a manteiga e farinha reservadas. Leve ao forno por cerca de 40 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela com fogo médio misture o leite condensado, coco, corante e a manteiga.

Mexa até desgrudar do fundo e reserve.

Após os bolos e recheio frios monte o bolo em camadas.

Cada bolo deve ser cortado ao meio com auxílio de uma linha, para que fique bem recheado. Depois use sua

criatividade e faça uma bela decoração.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36824-bolo-beijinho-rosa.html>