BOLOARTE DA TITINA- BOLO COM DRIPPING

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote simples de preparado para bolo de baunilha

3 colheres de sopa de manteiga a temperatura ambiente

3 ovos

70 ml de iogurte natural

40 ml de leite

corante alimentício, se quiser cor

COBERTURA:

Cobertura:200 g de chocolate branco para cobertura

corantes alimentícios em pó, cores diversas

5 laranjas-pêra grandes

maizena

4 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Unte uma assadeira pequena com manteiga em temperatura ambiente e farinha.

Preaqueça o forno a 180ºC.

Misture todos os ingredientes e bata-os em batedeira por cerca de 3 minutos em potência alta.

Despeje o conteúdo na assadeira e leve ao forno por cerca de 30 minutos, ou até que a massa comece a cheirar.

COBERTURA:

Cobertura:Reparta o chocolate em pequenas quantidades em uma vasilha de sobremesa.

Aqueça-a em banho-maria ou em micro-ondas até que o chocolate adquira uma consistência fluida. Temperar o chocolate, segundo as recomendações da embalagem.

Em uma panela, acrescente o suco peneirado das 5 laranjas, o açúcar e 3 colheres de sopa de maisena. Leve ao fogo, mexendo sempre, até que adquira uma consistência de geleia. Reparta essa mistura em 4 vasilhas de sobremesa, e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Com o chocolate branco fluido faça uma fina cobertura, preparando a superfície para receber as porções coloridas.

Leve o bolo ao freezer por alguns minutos para que essa cobertura se solidifique.

Escolha uma das porções de geleia e adicione um pouco de corante da cor e intensidade que desejar. Com um pincel culinário, faça alguns drippings (à maneira expressionista abstrata) sobre a superfície de chocolate branco. Para que não manche, comece pelos tons escuros, seguido dos tons claros. As manchas podem ser feitas à maneira que quiser, desde que a geleia esteja sempre consistente. Leve o bolo à geladeira apenas para endurecer a cobertura, por alguns minutos. Fatie e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36886-boloarte-da-titina-bolo-com-dripping.html