

BOLOARTE DA TITINA LOUSADA

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 (opcional)

COBERTURA:

Cobertura: 500 g de chocolate branco para cobertura
corantes alimentícios em pó, cores diversas

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Unte uma assadeira pequena com manteiga em temperatura ambiente e enfarinhe.
Preaqueça o forno a 180°C.
Misture todos os ingredientes e bata na 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 vasilhas de sobremesa.
Acrescente em cada vasilha um pouco de corante para obter a cor desejada.
Reserve uma quantidade maior sem corantes, para fazer a cobertura do bolo.
Aqueça em banho-maria ou em micro-ondas, cada vasilha até que o chocolate adquira uma consistência fluida.

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 chocolate coloridas e, com uma espátula ou um talher, faça alguns drippings sobre a superfície de chocolate branco.

À cada cor utilizada, leve o bolo ao freezer novamente, para que possa receber a camada de cor seguinte, sem manchar.

Ao final, esquente uma faca de pão no fogo e fatie o bolo conforme o tamanho dos pedaços que desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36916-boloarte-da-titina-lousada.html>