

BOLO ANGRY BIRDS DE MORANGO DA ABIMA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 embalagens de bolo industrializado sabor chocolate ou a gosto, cortado em fatias.

RECHEIO DE MORANGOS:

Recheio de morangos: 350 g de morangos cortado em tirinhas

2 colheres de sopa de açúcar

RECHEIO CHANTILLY:

Recheio chantilly: 250 ml de creme de leite fresco ou chantilly industrializado

1 colher de chá de baunilha

2 colheres de sopa de glúcor peneirado

CALDA BASE:

Calda base: 1/2 xícara de chá de açúcar

1 xícara de chá de água

2 cravos da Índia

CALDA PARA REGAR O BOLO:

Calda para regar o bolo: 2 colheres de sopa de licor de morango ou de frutas silvestres (opcional)

150 g de morangos amassados com garfo e polvilhado com duas colheres de sopa de açúcar

100 g de creme de leite UHT

1 receita de calda base

RECHEIO DE DOCE DE LEITE:

Recheio de doce de leite: 100 g de creme de leite UHT

400 g de doce de leite consistência firme

1 colher de café de essência de toffe ou baunilha (opcional)

DECORAÇÃO ANGRY BIRDS:

Decoração angry birds: Doce de leite pastoso para acabamento (400 g)

800 g de pasta americana na cor vermelha

1 porção pequena de pasta americana na cor branca

1 porção pequena de pasta americana na cor preta

1 porção pequena de pasta americana na cor laranja

Confeitos de chocolate colorido

DECORAÇÃO SIMPLES:

Decoração simples: Chantilly a gosto

Morangos frescos

Raspas de chocolate branco a gosto

PARA MONTAGEM:

Para montagem: 1 forma com aro removível de aproximadamente 22 cm de diâmetro

MODO DE PREPARO

RECHEIO DE MORANGOS:

Recheio de morangos: Misture bem os ingredientes e deixe escorrer em uma peneira.

RECHEIO CHANTILLY:

Recheio chantilly: Misture bem todos os ingredientes e bata com auxílio de uma batedeira até ponto de chantilly, com picos moles.

CALDA BASE:

Calda base: Leve ao fogo todos os ingredientes e deixe levantar fervura. Desligue o fogo e peneire.

CALDA PARA REGAR O BOLO:

Calda para regar o bolo: Misture bem todos os ingredientes e utilize.

RECHEIO DE DOCE DE LEITE:

Recheio de doce de leite: Misture bem os ingredientes e utilize.

PARA A MONTAGEM:

Para a montagem: Coloque o aro removível em cima de um prato e inicie a montagem do bolo formando uma camada com as tiras de massa. Regue com a calda e espalhe metade do recheio de doce de leite. Repita com mais uma camada de bolo regada com a calda, coloque os morangos, o chantilly, o restante do recheio de doce de leite e finalize com o restante do bolo regando com a calda. Cubra com filme plástico e deixe em geladeira por quatro

horas ou até o dia seguinte para fazer a decoração escolhida.

DECORAÇÃO ANGRY BIRDS:

Decoração angry birds: Cubra todo o bolo com o doce de leite pastoso e deixe secar um pouco.

Abra as pastas com ajuda de um rolo de abrir massas, corte os modelos e reserve.

Inicie com a cobertura vermelha cobrindo bem todo o bolo.

Coloque o recorte preto inteiro, sobre este o na cor laranja fazendo o bico, na cor branca para os olhos, e mais a bolinha preta para completar os olhos. Finalize com os confeitos coloridos em volta do prato.

DECORAÇÃO SIMPLES:

Decoração simples: Cubra com o chantilly morangos frescos e raspas de chocolate a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37550-bolo-angry-birds-de-morango-da-abima.html>