

BOLO DE ANIVERSÁRIO PERFEITO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1 caixa de creme de leite

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó

PARA REGAR:

Para regar:1 xícara de água

1 colher de açúcar

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado (cozida na pressão por 30 minutos)

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas, o creme de leite e o fermento.

Desligue a batedeira e misture o açúcar e a farinha.

Bata por 2 minutos na batedeira.

Desligue a batedeira e acrescente as claras, mexendo sem bater.

Leve para assar em forma untada e forno preaquecido a 180ºC por cerca de 30 minutos.

PARA REGAR:

Para regar:Misture os ingredientes e reserve (não é necessário levar ao fogo).

RECHEIO:

Recheio:Misture os ingredientes e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Depois que o bolo assar, desenforme em um prato.

Com uma faca grande, corte o bolo ao meio.

Envolva o fundo e as laterais da forma usada para assar o bolo com um plástico.

Coloque uma parte do bolo na forma.

Regue a primeira parte do bolo com a metade da calda.

Acrescente todo o recheio e espalhe.

Coloque a outra parte do bolo e regue com a calda que sobrou.

Cubra o bolo dentro da forma com papel alumínio e deixe na geladeira por uma noite.

No dia seguinte desenforme o bolo em um prato bem bonito e cubra conforme sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37833-bolo-de-aniversario-perfeito.html>