

BOLO RED VELVET COM NOZES

INGREDIENTES

Massa:

2 ovos

100 g de manteiga sem sal amolecida

1 colher (sopa) de vinagre branco

1 colher (chá) de essência de baunilha

4 colheres de corante alimentício líquido cor vermelha

5 colheres (sopa) de suco de limão

3 xícaras (chá) farinha de trigo

2 xícaras(chá) de açúcar refinado

1 colher (sopa) de cacau em pó (Não pode ser achocolatado)

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio

1 colher (sopa) de fermento em pó

200 ml de leite integral

1 colher (sopa) de suco de limão

Cobertura e recheio:

100 g de manteiga sem sal amolecida

300 g de cream cheese

200 g de chocolate branco derretido

300 g de açúcar de confeiteiro

1 colher (sopa) essência de baunilha

100 g de nozes triturada

50 g de nozes não triturada

MODO DE PREPARO

Massa:

Misture 200 ml de leite com 1 colher (sopa) de suco de limão e reserve por 10 minutos.

Em uma tigela, misture a farinha de trigo, açúcar refinado, cacau em pó, sal, bicarbonato de sódio, fermento em pó até ficar homogêneo e reserve.

Na batedeira em velocidade média, bata por 10 minutos a manteiga, ovos, vinagre branco, essência de baunilha, corante alimentício vermelho, 05 colheres de suco de limão.

Ainda na batedeira, intercale a mistura seca e o leite, adicionando-os à massa formada e bata por mais 5 minutos até formar uma massa bem cremosa.

Em forno preaquecido a 180ºC, unte 2 tabuleiros redondos de 20 cm de diâmetro, divida a massa entre os 2 tabuleiros e asse por aproximadamente 20 a 40 minutos. Após 20 minutos, verifique se a massa está assada, perfurando o bolo com uma faca, se a mesma sair limpa, a massa estará pronta. Quando a massa estiver pronta, retire do forno e deixe esfriar antes de desenformar.

Recheio e cobertura:

Na batedeira em velocidade média, bata por 10 minutos a manteiga sem sal amolecida, cream cheese, chocolate branco derretido, açúcar de confeiteiro, essência de baunilha e nozes triturada.

Quando formar uma mistura bem fofa e cremosa, reserve.

Montagem:

Desenforme os bolos e corte-os ao meio formando 4 camadas. Para cada camada, adicione o recheio até chegar a última camada. Após, utilize uma espátula de confeiteiro e decore todo o bolo com o restante da cobertura, adicionando e confeitando com nozes não trituradas.

Você pode servir gelado ou não. Se for gelado, depois de pronto, deixe na geladeira por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38559-bolo-red-velvet-com-nozes.html>