

# BOLO DE DUAS GELATINAS COM CREME BELGA E AVELÃS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:4 xícaras de chá de farinha de trigo  
3 xícaras de açúcar  
2 xícaras de chá de açúcar mascavo  
3 caixinhas de creme de leite  
1 pacote de gelatina de maracujá  
1 pacote de gelatina de limão  
1 caixas de leite condensado  
5 ovos com as claras separadas  
6 colheres de sopa de essência de baunilha  
1 colher de chá de essência de amêndoas  
1 lata de leite moça  
4 xícaras de chá de avelãs  
1 xícara de chá de achocolatado em pó  
6 colheres de sopa cheias de margarina ou manteiga  
1 colher de sopa de suco de laranja  
3 colheres de sopa de suco de um limão  
3 colheres de chá de fermento em pó royal  
1 xícara de giz

### CREME BELGA:

Creme belga:3 colheres de maizena  
1 caixinha de creme de leite  
1 caixa de leite condensado  
1 xícara de chocolate em pó  
1/2 xícara de cacau em pó  
1/2 xícara de achocolatado em pó  
manteiga para untar  
1 ovo  
1 gema

## MODO DE PREPARO

### CREME BELGA:

Creme belga:Leve ao fogo o leite condensado, o leite moça e vá misturando todos os ingredientes menos o amido de milho e o leite.

Depois adicione a metade do leite.

Com a outra metade junte o amido de milho e misture.

Jogue no creme.

Faça furos no bolo e não desenforme.

Cubra o bolo com o creme belga e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39356-bolo-de-duas-gelatinas-com-creme-belga-e-avelas.html>