

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 amêndoa
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 gim

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.

©2024 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>