

BOLO ROMÂNTICO DE BAUNILHA COM GOTAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

4 xícaras de chá de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 xícara de açúcar mascavo
2 colheres de sopa de fermento royal
5 colheres de sopa de margarina ou manteiga
6 colheres rasas de corante ou anilina rosa ou vermelho
1 xícara de creme de leite
2 caixas de creme de leite
5 gemas com as claras separadas
duas barras de chocolate picado (pode ser qualquer tipo)
20 colheres rasas de essência de baunilha
4 xícaras de chá de leite

MODO DE PREPARO

Pegue a xícara de creme de leite e bata em chantilly.

Coloque o chantilly em uma tigela e bata as claras em neve.

Junte as claras com o chantilly, adicione a farinha e bata de novo.

Adicione os ovos , o leite , os dois tipos de açúcar e bata de novo.

Junte a margarina e a essência de baunilha e bata novamente.

Adicione o corante e bata de novo.

Junte as gotas de chocolate, e misture com uma espátula.

O chocolate picado serve como recheio.

Unte uma forma que tem forma de coração com manteiga, coloque a massa na forma e leve ao forno a preaquecido a 180ºC por 1 hora.

Retire do forno e deixe esfriar.

Bata o outro creme de leite em chantilly.

Passe para um saco de confeiteiro com bico pitanga.

Decore o bolo com o chantilly desenvolvendo sua criatividade.

Faça desenhos de corações no bolo usando o chantilly como tinta.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39389-bolo-romantico-de-baunilha-com-gotas-de-chocolate.html>