

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 180°C 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>