

BOLO CONFEITADO DA CRIS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 pacotes de mistura para bolo sabor de chocolate

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de doce de pêsego

1 lata de creme de leite

GLACÊ:

Glacê: 2 latas de leite condensado (bem gelado)

2 colheres de emulsificante de sorvete (ou mais)

Essência de qualquer sabor ou anilina da cor que preferir

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Prepare as misturas para bolo conforme as instruções da embalagem e leve para assar.

RECHEIO:

Recheio: Misture o creme de leite na calda do pêsego e molhe o bolo. Pique o pêsego em pedacinhos e coloque por cima do bolo.

GLACÊ:

Glacê: Bata o leite condensado com o emulsificante na batedeira até dar o ponto (vire a vasilha se o glacê não escorrer esta no ponto, ou acrescente mais um pouquinho de emulsificante).

Por último a essência e bata mais um pouco.

MONTAGEM:

Montagem: Desenforme uma massa e fure com um garfo.

Molhe o bolo com a calda do recheio e coloque os pedaços de pêsego (reserve um pouco da calda para molhar a outra parte da massa) e deixe uns pêsegos para enfeitar o bolo.

Desenforme a outra massa por cima do recheio e molhe com o restante do creme do recheio.

Decore o bolo com o glacê.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39789-bolo-confeitado-da-cris.html>