BOLO CONFEITADO DA CRIS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 pacotes de mistura para bolo sabor de chocolate

RECHEIO:

Recheio:1 lata de doce de pêssego

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 pêssego e molhe o bolo. Pique o pêssego 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 pêssego (reserve um pouco da calda para molhar a outra parte da massa) e deixe uns pêssegos 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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