

BOLO DE CREME DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 copos de farinha de trigo

1 copo de leite morno

1/2 copo de óleo

3 ovos

2 copos de açúcar

1 colher de pó royal

baunilha

corante amarelo

CREME:

Creme:1 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 creme de leite

1 copo de maisena

1 lata de pêssego(metades)

MODO DE PREPARO

Em uma bacia ou batedeira, vá adicionando e misturando os ingredientes da massa, e por último o fermento.

Unte uma assadeira 20x30 com óleo e farinha de trigo, leve para assar uns 30 minutos ou até dourar.

Para o creme, dissolva a maisena em um copo de leite (retirado do litro da receita).

Em uma panela coloque o leite condensado, o creme de leite e o leite restante, mexa bem.

Leve ao fogo, em seguida coloque a maisena dissolvida e fique mexendo sem parar, até dar o ponto de creme.

Adicione 3 gotas de baunilha e coloque 6 gotinhas de corante amarelo, mexa até misturar bem.

Cortar o bolo ao meio com cuidado para não quebrar, fure a parte de baixo e vá molhando com a calda do pêssego, em seguida espalhe o creme, corte os pêssegos em fatias e cubra o creme.

Recoloque a parte de cima do bolo, fure com um garfo e molhe com a calda restante, passe uma camada de creme e decore com o pêssego restante.

Sirva gelado.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40347-bolo-de-creme-de-pessegos.html>