BOLO DE ANGRY BIRDS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:175 g de manteiga sem sal

175 g de açúcar

3 ovos (batidos)

175 g de farinha peneirada

Forma redonda de cerca 20 cm

PARA O RECHEIO E DECORAÇÃO:

Para o recheio e decoração:1 lata de recheio pronto para bolo

Papel de arroz (comestivel)

Lápis e tesoura sem pontas

Cobertura de glacê vermelha, preta, branca e amarela (ou laranja)

Água morna e um pincel de cozinha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Aqueça o forno a 180ºC e unte a forma com manteiga.

Bata a manteiga e o açúcar numa tigela.

Lentamente, adicione os ovos já batidos.

Coloque a farinha e misture bem.

Com uma colher, coloque toda a massa em uma forma.

Deixe assando por 20 minutos ou até a massa ficar dourada (quando espetada com um garfo, a massa não gruda).

Depois que esfriar, desenforme o bolo, e corte-o por inteiro na horizontal.

Se preferir, asse dois bolos.

Espalhe o recheio pronto sobre a metade de baixo da massa e coloque outra metade por cima.

PARA RECHEIO E DECORAÇÃO:

Para recheio e decoração:Usando os moldes, faça todos os detalhes da ave no papel de arroz e recorte.

Cubra o bolo inteiro com o glacê vermelho. Para isso, use o pincel umedecido na água morna.

Remova os excessos das bordas com cuidado.

Use o que restou do glacê vermelho para cobrir a pena maior. Delicadamente, coloque-a no alto do bolo.

Espalhe o glacê branco, fazendo um semicírculo na parte do bolo.

Pinte os detalhes dos olhos com o restante do glacê branco, coloque-os sobre o bolo.

Pinte o bico om glacê amarelo ou laranja. Depois, coloque sobre o bolo.

Pinte as formas restantes de penas e sobrancelhas com o glacê preto, coloque sobre o bolo.

Use o pincel para fazer dois círculos pretos sobre a parte branca dos olhos, criando as pupilas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41302-bolo-de-angry-birds.html