

# BOLO BARBIE

## INGREDIENTES

### MASSA DE PÃO-DE-LÓ:

Massa de Pão-de-Ló: 2 xícaras de farinha de trigo

1 e 1/2 xícaras de açúcar

1 xícara de água

1 colher de chá de fermento

4 ovos (claras e gemas separadas)

### RECHEIO (OPCIONAL):

Recheio (opcional): 100 g de chantilli

100 g de chocolate fracionado ao leite (da marca que desejar)

### GANACHE:

Ganache: 400 g de chocolate fracionado

100 g de creme de leite

### GLACÊ:

Glacê: 2 claras em batidas em neve

2 copos de açúcar de confeitiro

1 colher de sopa de glucose de milho

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Em um recipiente despeje as gemas e bata com a água por 4 minutos, logo verá que duplicará de tamanho.

Deixe batendo e acrescente o açúcar e assim obterá um creme bem macio.

Com a batedeira ainda ligada acrescente a farinha de trigo e o fermento e deixe bater por mais 10 a 20 minutos.

Por último coloque as claras já batidas em neve, misture com um garfo para obter um melhor resultado.

### RECHEIO:

Recheio: Com o chocolate já derretido acrescente o chantilly e misture bem.

Assim já está pronto o seu recheio.

#### GANACHE:

Ganache:Derreta o chocolate e misture o creme de leite.

Depois passe no bolo e coloque o mesmo na geladeira.

#### GLACÊ:

Glacê:Em um recipiente coloque as claras , a açúcar e a glucose, misture tudo e depois leve ao fogo em banho maria por 5 minutos ainda no fogo bata a mistura até obter um creme consistente.

#### DICAS:

Dicas:Deixe a massa bater por 20 minutos, vocês podem achar muito mas o tempo deixa a massa muito mais leve, tendo assim um bolo bem fofo e macio.

Coloque uma massa em um tabuleiro redondo pequeno, porém alto e o outro em um tabuleiro de furo, pois isso facilitara na montagem.

O glacê pode ser batido em menos tempo, mas novamente o tempo, ajuda a obter um bom resultado.

Caso deseje derreter o chocolate no micro-ondas deixar por apenas 1 minuto caso esteja ainda duro coloque mais 20 segundos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41744-bolo-barbie.html>