TORTA NAPOLITANA – PÁSCOA ÁUREA ALIMENTOS

INGREDIENTES

PÃO-DE-LÓ DE CHOCOLATE:

Pão-de-ló de chocolate:8 ovos

1 e 1/2 xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de emulsificante para sorvete

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:1 pote beijinho áurea 365g

1 pote brigadeiro sabor morango áurea 385g

1 e 1/2 caixinha de creme de leite

2 colheres (sopa) de doce de leite clássico áurea

340g de chocolate meio amargo

1 pacotinho de frutau guaraná 25g

MODO DE PREPARO

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló:Numa batedeira junte todos os ingredientes e bata em velocidade máxima até formar uma massa lisa e volumosa. Leve para assar em forma forrada com papel manteiga, desenforme ainda quente, e deixe esfriar antes de usar.

PREPARO:

Preparo:Divida o pão de ló em três partes iguais e reserve. Coloque o Beijinho Áurea num tigela de vidro com 1/2 caixinha de creme de leite e leve ao microondas por 1 min. Para deixar o recheio mole, misture bem e reserve. Faça o mesmo com o Brigadeiro sabor Morango Áurea.

Para o ganache, derreta o chocolate em microondas por cerca de 1 minuto. Depois, acrescente duas colheres Doce de Leite Clássico Áurea e 1/2 caixinha de creme de leite, mexendo bem até ficar homogêneo e liso, reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma forma de fundo removível coloque a primeira fatia de bolo, regue com refresco Frutau Guaraná apenas para ficar úmido, espalhe o recheio de Beijinho Áurea.

Coloque mais uma camada de pão de ló, regue novamente com o Frutau Guaraná e espalhe o recheio de Brigadeiro sabor Morango Áurea, tampe com a outra camada de pão-de-ló.

Cubra com a ganache e guarde na geladeira até ficar durinha.

Dica: Desenforme o bolo decore com cacau em pó e ovinhos de chocolate.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42556-torta-napolitana-pascoa-aurea-alimentos.html