

# BOLO DE CONFETES

## INGREDIENTES

### MASSA DO BOLO:

Massa do bolo:  
4 gemas  
4 claras batidas em neve  
1 e 1/2 xícara de açúcar  
3 colheres de sopa de margarina  
1 xícara de leite  
1 xícara de chocolate em pó  
2 xícaras de farinha  
1 colher de sopa de fermento

### RECHEIO:

Recheio:  
500 ml de leite  
1 lata de leite condensado  
1 caixa de creme de leite  
3 gemas batidas  
3 colheres de maisena  
1 lata de pêssego em calda

### PARA MOLHAR O BOLO:

Para molhar o bolo:  
Calda do pêssego

### COBERTURA:

Cobertura:  
1 barra de chocolate meio amargo  
1 barra de chocolate ao leite  
1 creme de leite

### CONFETES:

Confetes:  
2 caixas de bis  
1 fita de cetim da cor que preferir para decorar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Coloque na batedeira o açúcar, a margarina, as gemas e misture com uma colher.

Adicione o leite, a farinha e o chocolate e misture mais um pouco.

Bata na batedeira até ficar homogêneo, desligue e junte o fermento delicadamente com uma colher.

Incorpore as claras em neve e coloque na forma untada.

Leve ao forno.

### PREPARO DO RECHEIO:

Preparo do Recheio:Separe 100 ml do leite e dissolva a maisena.

Coloque o restante do leite em uma panela para aquecer. É muito importante que o leite fique apenas morno pois se estiver muito quente poderá cozinar as gemas.

Acrescente as gemas batidas, o leite com a maisena dissolvida e o leite condensado.

Misture em fogo baixo até engrossar.

Desligue e misture o creme de leite.

### PREPARO DA COBERTURA:

Preparo da cobertura:Derreta as duas barras de chocolate no microondas ou em banho maria.

Quando estiver derretido misture com o creme de leite.

### MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo ao meio e umedeça com a calda do pêssego.

Coloque o recheio e espalhe os pêssegos picados delicadamente.

Cubra com a outra metade do bolo. Umedeça também esta parte do bolo com o restante da calda.

Espalhe a cobertura por todo o bolo. Não é necessário ficar perfeito na lateral.

Coloque os bis em toda a lateral do bolo (ele grudará na cobertura facilmente).

Espalhe os confetes por cima do bolo.

Amarre a fita de cetim para decorar.

Boa festa!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42769-bolo-de-confetes.html>