

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 pessego 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 cozinhar 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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