BOLO GELADO SURPRESA DE BEIJINHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 copos de trigo

1 copo de açúcar

3 ovos

4 colheres bem cheias de margarina

1 copo de leite

1 colher sopa de fermento bem cheia

RECHEIO DE BEIJINHO:

Recheio de Beijinho:1 lata de leite condensado

1 colher cheia de margarina

coco ralado opcional

CALDA PRA COBRIR O BOLO:

Calda pra cobrir o bolo:2 copos de leite

2 copos de açúcar

CHANTILLY:

Chantilly:500 ml de chantilly pronto, da marca da sua preferência

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve.

Reserve.

Bata bem as gemas e o açúcar e a margarina.

Misture o leite e a farinha aos poucos batendo sem parar.

Misture as claras a massa aos poucos e por ultimo o fermento.

Asse em forno médio pré aquecido por 40 minutos ou ate que esteja coradinho.

RECHEIO DE BEIJINHO:

Recheio de beijinho:Em uma panela derreta a margarina.

E em seguida coloque o leite condensado, mexendo sempre até engrossar

Se o bolo já tiver esfriado corte ele no meio molhe com leite ou refrigerante e recheie.

CALDA PARA COBRIR O BOLO:

Calda para cobrir o bolo:Na panela que você fez o beijinho coloque os 2 copos de leite e 1 de açúcar e leve ao fogo mexendo sempre por uns 5 minutos.

Coloque o restante do açúcar e mexa até ficar engrossar mais não muito.

Cubra o bolo com essa calda.

Faça o chantilly como diz no rótulo.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo ao meio,molhe a parte de baixo bastante.

Passe o recheio, coloque a outra metade do bolo.

Fure com garfo ou palito, molhe mais um pouco e cubra com a calda.

Agora é só colocar o chantilly e se deliciar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43575-bolo-gelado-surpresa-de-beijinho.html