BOLO PISCINA DA TIA CAMILA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícaras (chá) de açúcar

3 ovos

1 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de manteiga

3/4 xícara (chá) de achocolatado em pó

1 colher (sopa) de fermento

DECORAÇÃO:

Decoração:chantilly

corante alimentício azul

bolachas de maisena ou bis, suficiente para dar a volta em todo o bolo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata a clara em neve e reserve.

Bata o açúcar e a manteiga.

Acrescente as gemas e bata.

Coloque a farinha e o achocolatado junto a massa, e bata.

Acrescente aos poucos o leite, bata devagar a clara em neve.

Acrescente o fermento e bata.

Asse por cerca de 40 a 50 em forno preaquecido em 180ºC.

PARA DECORAR:

Para decorar:Após tirar o bolo do forno deixe-o esfriar, desenforme o bolo em um prato, com uma colher, passe por todo o bolo o chantilly com o corante fazendo algumas ondas.

Cubra as bordas do bolo com as bolachas ou bis.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44556-bolo-piscina-da-tia-camila.html