

# 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 180°C.

### 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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