

BOLO PRESTIGIO PARA ANIVERSÁRIO

INGREDIENTES

- 4 pacotes de mistura para bolo de sua preferência (nessa receita é de chocolate)
- 2 latas de leite condensado
- 1 lata de leite
- 2 pacotinhos de coco ralado de 100g
- 3 colheres de sopa de margarina
- 2 colheres de chá de maizena
- 400ml de leite para umedecer
- 1 caixinha de 1 litro de chantilly
- 1 folha de papel de arroz
- gel de brilho
- corante líquido azul
- 1 pacotinho com 10 unidades de abelhinhas comestíveis

MODO DE PREPARO

Faça os bolos de 2 em 2 de acordo com as instruções da embalagem.

Deixe esfriar.

Para o recheio junte o leite condensado, o leite, a margarina e o coco

Leve ao fogo mexendo sempre em fogo baixo por cerca de 5 minutos, após ferver se necessário acrescente a maizena, eu usei pois achei que o recheio tinha ficado muito líquido.

Deixe esfriar

na assadeira coloque 1 bolo umedeça com leite cerca de 200ml

Coloque o recheio, cubra com o outro bolo e umedeça com mais 200 ml de leite.

Cubra com papel alumínio e leve à geladeira de um dia para o outro.

Já desenforme na bandeja que irá servir.

O chantilly deve ficar na geladeira conforme a instrução da embalagem.

Bata metade do chantilly em ponto firme.

Espalhe sobre o bolo e as laterais deixe bem lisinho.

Coloque um pouco de gel de brilho

Coloque o papel de arroz.

Com muito cuidado para não rasgar pressione.

Coloque mais um pouco de gel, o suficiente para cobrir todo papel.

Espalhe com cuidado para não manchar sua imagem

A outra parte do chantilly bata também em ponto firme de coloque o corante até ficar na cor que deseje.

Coloque no saco de confeitar pico pitanga e decore com as abelhinhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45919-bolo-prestigio-para-aniversario.html>