

BOLO DIA DAS CRIANÇAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara (chá) de óleo

3 ovos

1 xícara (chá) de água

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de chocolate em pó

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento

Manteiga e farinha para untar e enfarinhar a forma

GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO:

Ganache de chocolate branco: 500 g de chocolate branco em barra

2 xícaras (chá) de creme de leite

PARA DECORAR (SUGESTÕES):

Para decorar (sugestões): Waffles, bombom recheado com biscoito e caramelo com cobertura de chocolate, pastilhas crocantes de chocolate, jujubas, bala de goma, bolinhas de chocolate, biju recheado, marshmallow, chocolates.

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador o óleo, os ovos e a água.

Em um recipiente, coloque o açúcar, o chocolate e a farinha de trigo. Acrescente os líquidos batidos nos ingredientes secos e misture até a massa ficar homogênea. Por fim, adicione o fermento. Despeje a massa em uma forma untada e com enfarinhada. Leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Deixe esfriar e reserve.

GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO:

Ganache de chocolate branco: Derreta o chocolate branco em banho-maria juntamente com o creme de leite. Deixe esfriar e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo ao meio e recheie com ganache de chocolate branco.

Reserve uma porção de ganache para colocar sobre a segunda metade do bolo e na lateral para grudar os confeitos.

Divida o topo do bolo em quatro partes com o auxílio de gomas e distribua em cada parte o confeito desejado.

Nas laterais coloque chocolates ou waffles.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46315-bolo-dia-das-criancas.html>