BOLO DOS SONHOS (DE FÉCULA DE BATATAS)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 colher de sopa de fermento em pó

1 caixinha de fécula de batata

1 e ½ copos de açúcar

5 ovos

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio:3 colheres de amido de milho

1 lata de leite condensado

½ litro de leite

2 gemas

Gotas de baunilha a gosto

COMPLEMENTO:

Complemento: 1 lata creme de leite

1 lata de pêssego em calda

COBERTURA:

Cobertura:Chantilly ou cremes parecidos

Coco ralado fresco

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater as claras em neve por mais ou menos 10 minutos, com uma pitada de sal, bater o açúcar e as gemas por mais ou menos 10 minutos.

Juntar tudo e misturar delicadamente a fécula e o fermento.

Levar para assar (entre 30 e 40 min) em forno preaquecido, fazer o teste do palito para ver se está assado.

Desenformar o bolo ainda quente (cuidado o bolo cresce muito).

RECHEIO:

Recheio: Levar os ingredientes ao fogo para cozinhar, mexendo sempre para não empelotar, retirar do fogo e misturar 1 lata de creme de leite.

Deixar esfriar em uma vasilha tampada com filme plástico para não criar película.

MONTAGEM:

Montagem: Cortar o bolo ao meio, umedecer com parte da calda de pêssego, rechear com 2/3 do recheio, cortar 1 lata de pêssegos em calda em pedacinhos e colocar sobre o creme (separar alguns para enfeitar).

Cobrir com a outra parte do bolo, umedecer com a sobra da calda do pêssego e cobrir com restante do recheio, finalizar com chantilly ou creme semelhante.

Salpicar coco ralado fresco e enfeitar com pêssego.

Servir gelado.

Pode congelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46482-bolo-dos-sonhos-de-fecula-de-batatas.html