

BOLO DE TRÊS CORES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 5 gemas
8 colheres de suco de laranja
1 e 1/2 xícaras de açúcar
2 xícaras de maizena
1 colher de fermento em pó
5 claras em neve

RECHEIO:

Recheio: 1 litro de leite
6 colheres de maizena
4 gemas
1 e 1/2 xícaras de açúcar

DECORAÇÃO:

Decoração: 2 xícaras de manteiga
1/2 xícara de leite
2 colheres achocolatado em pó
granulado para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as gemas com o suco de laranja, junte o açúcar e continue batendo até obter um creme esbranquiçado.

Acrescente delicadamente a maizena misturando com o fermento e as claras.

Leve a o forno médio em uma forma redonda untada e enfarinhada por 25 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Misture o leite com a maizena, as gemas e o açúcar.

Leve ao fogo mexendo até engrossar.

Deixe esfriar, mexendo de vez em quando.

À parte, bata a manteiga e acrescente o creme às colheradas, batendo até ficar liso e uniforme.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo ao meio.

Umedeça a 1ª camada com 1 xícara de leite, misturando com 2 colheres de achocolatado em pó.

Coloque uma parte do recheio e a camada do bolo.

Cubra com o recheio restante e por cima coloque o granulado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46673-bolo-de-tres-cores.html>