# BOLO DE TRÊS CORES

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:5 gemas

8 colheres de sugo 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 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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