

BOLO GRANDE DE ANIVERSÁRIO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: Para este bolo foram feitos 2 bolos cada um com:

4 xícaras de trigo

4 xícaras de açúcar

2 copos de leite

200 g de margarina

6 ovos

2 colheres de essência de baunilha

2 colheres de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 4 latas de leite condensado

1 coco fresco

1 lata de creme de leite

GLACÊ:

Glacê: 2 pacotes de gordura hidrogenada

2 colheres de essência de baunilha

2 latas de leite condensado

papel de arroz, gel de brilho e corante a sua escolha

Refrigerante para molhar o bolo

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: cozinhe as latas na panela de pressão por 30 minutos e deixe esfriar

rale o coco no ralo grosso e misture com o doce e o creme de leite e reserve.

glacê:

bata a gordura com o leite condensado e a baunilha e bata até misturar tudo e coloque o corante que desejar.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o primeiro bolo na tábua e molhe com o refrigerante, coloque o recheio por cima e coloque o outro bolo, molhe ele também (eu gosto de montar o bolo em um dia e colocá-lo na geladeira e confeitá-lo no outro, mas é opcional).

cubra todo bolo com o glacê reservando um pouco do glacê para fazer o acabamento, a parte de cima tem que ficar bem lisinha.

Coloque o papel de arroz com cuidado para não enrugam e faça o acabamento com o bico pitanga ou o que desejar, coloque o gel brilho por cima, tendo cuidado para não manchar o desenho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46932-bolo-grande-de-aniversario.html>