BOLO CREME COM PÊSSEGOS, COBERTURA DE MARSHMALLOW E FRUTAS

INGREDIENTES

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló:8 ovos

3 copos de açúcar (copo de 250 ml)

1 copo de leite fervente

4 copos de farinha de trigo

1 1/2 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:3 latas de leite condensado

4 gemas peneiradas

1 lata de leite

1 caixa de creme de leite

1 1/2 lata de pêssegos em calda (reserve a 1/2 lata de pêssego e a calda)

CALDA PARA MOLHAR O BOLO:

Calda para molhar o bolo:2 copos de calda do doce de pêssego (reservada no recheio)

2/3 copo de água (misture os 2, vai ser usada em 3 vezes)

COBERTURA:

Cobertura:Marshmallow com corante em gel cor laranja

1/2 lata de pêssegos (reservada)

uvas (usei sem sementes)

figos em calda

MARSHMALLOW:

Marshmallow:4 claras

2 copos de açúcar (copo de 250 ml)

1 copo de água

MODO DE PREPARO

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló:Bater os ovos e o açúcar até ficar um creme fofo

Acrescentar o leite fervente e bater muito bem até espumar.

Colocar a farinha de trigo aos poucos, sempre batendo muito bem.

Por último acrescente o fermento e misture.

Coloque papel toalha no fundo de uma assadeira (medidas da minha: 40x6cm).

Deposite a massa e dê umas batidinhas embaixo da forma para sair as bolhas de ar.

Leve para assar em forno médio até ficar corado e colocando 1 palito ele saia seco.

Esperar o bolo esfriar.

Virar o bolo em uma bandeja, retirar o papel toalha do meio para as pontas

cortar o bolo 2 vezes (3 partes de bolo).

RECHEIO:

Recheio:Misture o leite condensado, gemas e o leite. Leve ao fogo, mexendo até engrossar.

Coloque o creme de leite e misture.

Pique os pêssegos e misture junto.

RECHEANDO O BOLO:

Recheando o bolo:Coloque plástico na forma em que o bolo foi assado, coloque uma parte do bolo cortado, regue com a calda, recheio, outra parte do bolo, calda, recheio, última parte do bolo, calda,

Coloque plástico por cima do bolo, leve à geladeira por algumas horas ou confeite no outro dia.

MARSHMALLOW:

Marshmallow:Bater as claras em neve.

Misturar a água com o açúcar e levar ao fogo até o ponto de fio grosso.

Colocar nas claras em neve, sempre batendo até o ponto de marshmallow.

Espere esfriar e empregue no bolo.

Confeite o bolo a gosto com o marshmallow e frutas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47963-bolo-creme-com-pessegos-cobertura-de-marshmallow-e-frutas.html