

BOLO ESTELYNE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 xícara de água fervente
3 claras de ovo
3 gemas de ovo
1 xícara caprichada de açúcar
1 xícara de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 10 a 15 morangos
pasta de doce de leite à gosto (mínimo uns 400g)

COBERTURA:

Cobertura: 2 xícaras de açúcar impalpável
2 xícaras de leite em pó
1 caixinha (200g) de leite condensado
corantes alimentícios em gel
1/4 de leite condensado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve e reserve.
Ferva a água e despeje numa batedeira com as gemas até chegar na borda.
Despeje o açúcar até formar um creme.
Acrescente aos poucos a farinha de trigo e bata por 10 minutos.
Por fim acrescente o fermento e as claras em neve fora da batedeira.
Unte uma forma com pouca manteiga e coloque papel manteiga somente na base, não coloque papel nas bordas para que o bolo não murche para dentro depois de desligar o forno.
Despeje a massa na forma e coloque em forno já preaquecido.
Deixe a massa assar por 10 minutos em 220°C depois abaixe para 180°C e deixe por mais 35 minutos.

Desligue o forno e deixe o bolo la dentro enquanto faz a cobertura.

COBERTURA:

Cobertura:Junte o açúcar e o leite em pó e misture bem.

Acrescente o leite condensado aos poucos (senão gruda tudo), até formar uma massa. Reserve.

Separe 2/3 dessa massa para a cobertura do bolo.

Pegue o outro terço da massa e divida na quantidade de cores que irá fazer.

Pingue algumas gotas do corante escolhido em cada pedaço de massa.

Guarde essas massas em saco plastico para não ressecar.

Pegue os 2/3 da massa que reservou e polvilhe açúcar impalpável sobre uma mesa para abrir essa massa.

Abra a massa com sobra para cobrir todo o bolo.

MONTAGEM FINAL:

Montagem Final:Desenforme o bolo e corte ao meio.

Recheie com doce de leite e fatias de morango.

Cubra com a outra metade.

Pincele leite condensado em todo o bolo.

Cubra com a massa.

Corte o excesso.

Use o excesso para fazer o cordão em volta do bolo.

Abra as massa coloridas e corte em formato de estrelas.

Use leite condensado para "colar" as estrelas,

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47970-bolo-estelyne.html>