BOLO VERMELHO GELADO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1 caixa de gelatina em pó sabor cereja

1/2 xícara (chá) de água fervente

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

No liquidificador,bata os 4 primeiros ingredientes da massa e coloque em uma tigela.

Acrescente a farinha e o fermento e misture com uma colher.

Coloque em uma fôrma de 35x25 cm untada e enfarinhada.

Leve ao forno médio por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito e ficar limpo.

Dissolva a gelatina na água fervente e bata no liquidificador com o leite condensado e o creme de leite. Retire o bolo do forno e regue com a mistura do liquidificador.

Leve à geladeira por 4 horas, corte em pedaços e sirva.

Misture os ingredientes da calda e reserve.

Desenforme o bolo frio, corte em quadrados, regue com a calda, embrulhe em papel alumínio e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49132-bolo-vermelho-gelado.html