BOLO DECORADO COM PASTA AMERICANA

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite

6 colheres de sopa cheias de chocolate em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

6 ovos

PASTA AMERICANA:

Pasta americana:250 ml de água

5 colheres (de sopa) de gelatina em pó sem sabor

7 colheres (de sopa) de gordura vegetal hidrogenada

5 colheres (de sopa) de glucose

2 a 3 kg de açúcar impalpável

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Bata as claras em neve, acrescente as gemas e bate novamente, coloque o açúcar e bata outra vez.

Coloque a farinha, o chocolate em pó, o fermento, o leite e bata novamente.

Untar um tabuleiro e colocar para assar por aproximadamente 40 minutos em forno médio.

Enquanto o bolo assa faça a cobertura com 2 colheres de chocolate em pó, 1 colher de margarina, meio copo de leite e leve ao fogo até começar a ferver.

Jogue quente sobre o bolo já assado.

É só saborear.

PASTA AMERICANA:

Pasta americana:Polvilhe a gelatina sobre um recipiente refratário com a água e espere hidratar.

Leve ao banho-maria, até que se dissolva e fique transparente (Não esquente a água do banho-maria antes; poderá prejudicar a gelatina).

Junte a gordura e a glucose e mexa ainda no banho-maria. Cuidado para a mistura não aquecer demais.

Retire do fogo, espere amornar.

Coloque aproximadamente um quilo de açúcar impalpável numa tigela, acrescente a mistura de gelatina e vá mexendo bem e aos poucos acrescentando mais açúcar até o ponto desejado.

Quando a massa estiver mais firme, passe-a para uma superfície lisa e, sove até ficar bastante elástica.

BOLO DECORADO:

Bolo decorado:Faça um recheio a sua escolha para rechear o bolo.

Logo que o bolo estiver recheado cubra-o com a pasta americana.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49801-bolo-decorado-com-pasta-americana.html