BOLO DA HELLO KITTY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

4 colheres de sopa de margarina

1 xícara de chá de açúcar

1 xícara de chá de chocolate em pó

1 colher de sopa de fermento

1 xícara de chá de leite

2 xícaras de chá de farinha de trigo

Gotas de essência de baunilha

RECHEIO:

Recheio:1 lata de 250 ml de leite condensado

200 gr de ameixas sem caroço picadas

1 xícara de chá de leite com chocolate em pó para molhar a massa

COBERTURA:

Cobertura:3 claras

3 xícaras de açúcar

1 e 1/2 de água

corante rosa

DECORAÇÃO:

Decoração:Marzipan cor natural e corantes coloridos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Na vasilha da batedeira coloque os ovos inteiros e o açúcar.

Bata bem até virar um creme.Desligue e acrescente aos poucos a farinha de trigo, o leite morno junto com a margarina derretida, o chocolate em pó, a essência de baunilha e bata bem.

Desligue e acrescente o fermento, mexendo com um fuê até ele se incorporar a massa.

Coloque a massa em uma assadeira redonda (n°28), untada e polvilhada com farinha.

Leve ao forno médio, já preaquecido (180°C), por 30 minutos ou até dourar.

Quando frio, corte-o ao meio, regue as partes com o leite e chocolate, para ficar molhadinho.

Espalhe o recheio e cubra com a parte retirada.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela coloque as ameixas picadinhas e o leite condensado e leve ao fogo médio, mexendo bem até desgrudar do fundo da panela. Deixe esfriar.

COBERTURA:

Cobertura:Bata as claras em neve na batedeira em ponto firme e reserve.

Coloque numa panela a água e o açúcar e faça uma calda transparente, em ponto de fio.

Depois da calda pronta, adicione-a ainda quente às claras em neve, na batedeira, sem parar de bater, até notar que elas se incorporaram.

Adicione o corante da cor preferida.

DECORAÇÃO:

Decoração:Com o Marzipan natural, modele o rostinho da Hello kitty e depois em cada pedacinho, adicione os corantes coloridos líquidos, amassando com as mãos e modelando os olhos, o nariz etc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52132-bolo-da-hello-kitty.html