BOLO DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

essência de baunilha

farinha de trigo

1 lata de pêssego

1 lata de leite condensado

1 caixinha de chantilly

4 ovos

3 colheres (sopa) de manteiga

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite

1 colher (chá) de fermento

2 xícaras de farinha de trigo

2 colheres (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Separe 4 gemas de ovo e bata a clara com uma batedeira

Reserve na geladeira

Adicione na batedeira manteiga, açúcar, leite, farinha de trigo e essência de baunilha e bata

Adicone fermento e uma pitada de sal e misture gentilmente

Coloque a mistura em uma forma untada e asse a 180° por 40 minutos

Depois de esfriar, corte o bolo na horizontal para recheá

Bata o chantilly

Faça um brigadeiro com essência de baunilha deixe queimar o fundo, mas bem pouco

Corte alguns pêssegos em cubinhos e deixe os outros para a cobertura

Coloque uma camada de brigadeiro no meio do bolo, com mais uma camada de chantilly

Passe uma camada de chantilly e cubra o topo do bolo com os pêssegos cortados ao meio

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5611-bolo-de-pessego.html