

BOLO MIL CORES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos

3 colheres sopa de margarina

4 xícaras chá de açúcar

8 xícaras chá de farinha de trigo

4 xícaras de leite

1 colher sopa de essência de baunilha

2 colheres sopa de fermento em pó

RECHEIO 1:

Recheio 1: 500 g de doce de leite pastoso

Ameixas sem caroço em calda cortadas em pedaços

RECHEIO 2:

Recheio 2: 3 gemas

2 colheres sopa de margarina

3 colheres sopa de açúcar

1 xícara chá de leite em pó

½ lata de leite condensado

½ lata de creme de leite

abacaxi em calda cortado em pedaços pequenos

COBERTURA:

Cobertura: Glacê Real

4 ½ xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro

2 claras de ovo

3 colheres (sobremesa) de suco de limão

750 g de gordura vegetal hidrogenada

3 colheres (café) de sal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque na batedeira os ovos e acrescente o açúcar, bata bastante, acrescente a margarina e continue batendo, quando esta mistura estiver um creme acrescente aos poucos a farinha de trigo e o leite, sempre atento para não perder o ponto da massa (pois as xícaras chá) podem variar de tamanho.

Ao final coloque o fermento em pó. Unte uma assadeira grande (redonda 33cm) e coloque para assar, deixando aproximadamente 40 minutos. Verifique espetando o bolo com um palitinho, se sair limpinho está no ponto. Deixe esfriando, ainda morno desenforme, espere esfriar e o divida em 3 partes para recheá-lo.

RECHEIO 1:

Recheio 1: Misture o seu doce de leite com as ameixas cortadas em pedaços pequenos e recheie a primeira camada de seu bolo

RECHEIO 2:

Recheio 2: Leve ao fogo brando mexendo sempre todos os ingredientes, exceto o creme de leite, mexa sempre e muito bem durante uns 8 minutos, não deixe pegar no fundo da panela, retire acrescente o creme de leite e leve ao congelador durante uns 15 minutos para esfriar, misture o abacaxi picado em pedaços pequenos e recheie a segunda camada de seu bolo

COBERTURA:

Cobertura: Bata as claras com o açúcar até virar um creme, adicione o suco de limão, o sal e em seguida coloque aos poucos a gordura, bata tudo muito bem, até que fique um glacê cremoso, fofo, e homogêneo.

Ao final cubra todo seu bolo com o glacê, de forma uniforme, e salpique confeitos granulados (ou estrelinhas) coloridas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56309-bolo-mil-cores.html>