Bolo do Brasil

O Bolo que postamos no primeiro jogo do Brasil fez o maior sucesso no Instagram! Então, a pedidos, segue a receita!

Clique para ampliar

É um bolo junino, pois o recheio é feito de brigadeiro de paçoca e a cobertura de chocolate com pé-de-moleque triturado! Ficou ótimo!

Para o Pão-de-ló:

Ingredientes do bolo::

- 4 ovos;
- 4 colheres de açúcar;
- 4 colheres de farinha de trigo;
- 4 colheres de água ;

Modo de fazer: Na batedeira bata as claras em neve com água. Em seguida adicione as gemas e o açúcar e continue batendo. Desligue a batedeira e adicione o trigo e misture bem.
Unte uma forma, coloque a massa e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 30 minutos. Depois de fria, divida a massa em duas. Usamos faca e cordão (fio dental na verdade) e deu certo. Pra quem tem forno grande e tiver medo de cortar pode dividir a receita em duas formas. Tem o passo-a-passo AQUI.

Recheio:

Ingredientes:

– 2 latas de leite condensando

– 6 paçoquinhas (tipo rolha)

– 1 colher de manteiga

Coloque na panela todos os ingredientes e mexa até dar ponto de brigadeiro.

Cobertura:

– 01 lata de leite condensado

– 3 colheres de achocolatado

– 1 colher de manteiga

Decoração:

– 4 tabletes de pé-de moleque triturados no liquidificador rapidamente.

Montagem: O recheio (brigadeiro de paçoca) colocar no meio e ir espalhando com espátula. E por cima espalhar o brigadeiro e enfeitar com o pé-de moleque triturados. E as bandeirinhas do Brasil deram um toque e muito boa sorte!

clique para ampliar

TEMPO: 1 hora
DIFICULDADE: média
CUSTO: $