

BOLO CLÁSSICO VICTÓRIA

Ingredientes (massa): 200g de manteiga, 5 ovos, 2 xícaras (chá) de farinha com fermento, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, ¼ xícara (chá) de leite, 1 colher (café) de, essência de baunilha.

Modo de preparo: Bater as claras em neve, acrescentar 2 colheres (sopa) de açúcar, bater bem e reservar. Bater a manteiga com o restante do açúcar e as gemas. Acrescentar a farinha aos poucos, intercalando com o leite. Adicionar as claras. Levar para assar em 2 assadeiras untadas.

Recheio e Cobertura

Ingredientes: 200g de manteiga, ½ kg de açúcar de confeiteiro, 1 colher (café) ou ½ fava de baunilha, corante rosa.

Modo de fazer: Bater a manteiga com o açúcar até atingir o ponto de glaçe real. Acrescentar a baunilha. Usar na montagem do bolo uma fina camada de geléia de morango. Decorar usando o bico pitanga.

