

BOLO REVELAÇÃO

Ingredientes: 6 ovos, 250g de margarina, 2 xícaras (chá) de açúcar refinado, 3 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento, corante em gel na cor desejada.

Modo de preparo: Bater a margarina com o açúcar até formar um creme bem fofo. Adicionar os ovos um a um, batendo bem. Acrescentar a farinha misturando até encorpar bem. Colorir a massa com corante em gel na cor desejada. Untar e forrar com papel manteiga 03 formas de 20cm. Colocar a massa nas formas e levar para assar em forno preaquecido, por cerca de 20 minutos.

Ingredientes (Recheio): 400g de Brigadeiro Branco Alispec, 1 xícara (chá) de chantilly batido.

Modo de fazer: Bater o brigadeiro branco na batedeira e misturar com o chantilly batido.

Cobertura (Ingredientes): ½ litro de chantilly, 3 colheres (sopa) de leite ninho.

Modo de fazer: Bater o chantilly com o leite ninho na batedeira até obter uma consistência firme.