

CHOCO PINK

INGREDIENTES

3 ovos

3 colheres (sopa) de manteiga

1 pacote de suco de morango

5 colheres (sopa) de essência de cereja/morango

4 colheres (sopa) de corante alimentício (vermelho)

2 e 1/2 xícara (leite) de farinha de trigo

1 xícara (leite) de açúcar refinado

2 colheres (sobremesa) de fermento em pó

300 ml de leite desnatado/integral

1 pitada de sal

1/2 limão espremido

1 pacote de granulado sabor chocolate

Recheio

300 ml de chantili

Cobertura

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

4 colheres de achocolatado

2 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Com o auxílio de uma batedeira, bata os ovos, farinha, leite e a açúcar até obter uma mistura homogênea, em seguida acrescente a manteiga, tang, suco de meio limao, sal, essência e fermento, bata até misturar todos os ingredientes

Em seguida acrescente a manteiga, o suco em pó, suco de meio limao, sal, essência e fermento, bata até misturar todos os ingredientes

Acrescente então o corante até ficar na tonalidade que deseja, lembrando que quando for para o forno a massa tende a escurecer

Por último, acrescente o granulado e mexa com o auxílio de uma espátula até que a massa e o granulado se misturem bem

Unte uma forma com manteiga e farinha de trigo, despeje a massa na forma e leve ao forno pré aquecido a 180° C por 40 minutos

Em quanto isso com o auxílio da batedeira bata o chantili em velocidade alta durante 6 minutos, até atingir o ponto desejado, reserve e leve a geladeira

Em uma panela acrescente 2 colheres de manteiga, leite condensado e 4 colheres de achocolatado, mexa em fogo baixo até atingir o ponto de brigadeiro

Após os 40 minutos, retire o bolo do forno e deixe

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1334-choco-pink.html>