

BOLO OLHO DE SOGRA ORIGINAL – DELICIOSO E FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

MASSA:

5 ovos (clara e gema separadas)

1 xícara de açúcar peneirado

1 e 1/2 xícaras de farinha peneirada

1 colher (chá) de essência de baunilha

RECHEIO:

1 e 1/2 latas de leite condensado

200 g de coco ralado

200 g de ameixa preta sem caroço

1 vidro pequeno de leite de coco

3 gemas

COBERTURA:

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

3 claras

MODO DE PREPARO

MASSA:

Bata as claras em neve e coloque o açúcar e depois as gemas, uma a uma, e a baunilha.

Bata até formar um creme fofo.

Desligue a batedeira e adicione a farinha peneirada.

Misture delicadamente.

Coloque em forma redonda, de 25 cm, untada e com papel manteiga no fundo, untado e enfarinhado.

Leve ao forno pré-aquecido a 200°, por cerca de 25 minutos, ou até que esteja assado (espete um palito de dente, se ele sair limpo está pronto).

Reserve.

RECHEIO:

Leve as ameixas para ferver por 5 minutos com 2 xícaras de água (separe 6 ameixas para enfeitar).

Coe e reserve o líquido para molhar o bolo.

Pique as ameixas.

Reserve.

Misture o coco ralado com o leite de coco para hidratar por cerca de 10 minutos.

Enquanto isso, misture as gemas, o leite condensado e o coco hidratado (com o líquido) e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até formar um creme espesso (que apareça o fundo da panela).

Desligue e misture as ameixas.

COBERTURA:

Leve o açúcar com a água ao fogo até formar uma calda rala.

Bata as claras em neve e depois de firmes, adicione a calda quente e batendo.

Bata na velocidade máxima até que esfrie.

Isso formará um marshmallow.

MONTAGEM:

Corte o bolo em 3 discos.

Molhe o primeiro disco com a calda e coloque metade do recheio.

Coloque o segundo disco sobre ele e faça a mesma operação, separando um pouco de recheio para enfeitar.

Coloque o terceiro disco e cubra com o marshmallow.

Recheie as ameixas reservadas com o parte do recheio separada formando olhos de sogra e enfeite o bolo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15707-bolo-olho-de-sogra-original-delicioso-e-facil-de-fazer.html>