

BOLO DE ANIVERSÁRIO DOS DEUSES: SAIBA COMO FAZER ESSA RECEITA MARAVILHOSA DE MANEIRA PRÁTICA

INGREDIENTES

Para o bolo:

3 xíc. farinha de trigo peneiradas
1 xíc. de manteiga ou margarina
1-1/2 xícs. de açúcar
5 ovos (separar claras das gemas)
1 xícara de leite
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher (sopa) de raspas de limão
1 colher de chá de baunilha
½ colher de chá de sal

Para a calda:

1 e 1/2 xícara de água
1 xícara de açúcar
1 colher (sopa) de suco de limão
1 colher (chá) de raspas de limão

Para o recheio de creme:

2 xcs. de leite
1 lata de leite condensado
3 colheres-medida de sopa (níveladas) de amido de milho
100 grs de chocolate branco picado
1 colher de chá de baunilha
pitada de sal

Recheio de doce-de-leite:

2 xícaras de doce-de-leite

Para o chantilly da cobertura:

500 ml de creme de leite fresco
2 colheres de sopa (medidas-níveladas) de açúcar de confeiteiro
2 colheres (chá) de baunilha
pitada de sal

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno em 180°. Na batedeira, bata as claras em neve e reserve em outra tigela. Na tigela da batedeira, bata a manteiga, o açúcar, o sal, baunilha e raspas de limão e as gemas até se tornar um creme claro e fofinho. Raspe a borda da tigela, e bata mais 1 minuto.

Alterne o leite com a farinha de trigo peneirada com o fermento, na velocidade mínima da batedeira. Incorpore as claras em neve à massa, com uma espátula de silicone.

Despeje e asse em forma redonda de aro removível, (entre 23 e 25 cm de diâmetro) untada e enfarinhada, por +/- 45 minutos ou até enfiar um palito e sair limpo.

O bolo desenformará com mais facilidade se também for forrado com papel-manteiga. Neste caso, untar, colocar o papel, untar novamente e enfarinhar. Desenforme depois de 20 minutos, retire o papel, coloque o bolo no prato de servir.

Da calda:

Coloque os ingredientes numa panela pequena, e deixe ferver em fogo baixo por 4 minutos. Apague o fogo e molhe as camadas com a calda bem quente.

Do creme branco: Numa tigela misture com o fouet o leite condensado, o leite e a maisena dissolvida nele, mais o sal e a baunilha. Leve ao fogo numa panela, mexendo sempre até engrossar.

Acrescente o chocolate branco picado só até dissolver e incorporar ao creme. Despeje numa tigela de vidro com fundo largo, cubra com o plástico filme para não formar película e leve à geladeira para resfriar.

Do chantilly:

Na tigela da batedeira coloque primeiro o creme de leite fresco bem gelado, e bata em velocidade média até ficar com consistência firme. Acrescente os ingredientes restantes e bata por mais um minuto. Cuidado para não bater demais, senão vira manteiga. Reserve na geladeira até a hora de cobrir o bolo.

Montagem:

Corte o bolo 3 vezes, perfazendo 4 camadas. Dentro do aro da forma, lavado, e em cima do prato de servir, monte o bolo assim:

Primeira camada: calda, creme branco.

Segunda camada: calda, doce de leite.

Terceira camada: calda, creme branco.

Última camada: calda, doce-de-leite e leve ao freezer por meia hora para firmar bem.

Retire do freezer, retire o aro com cuidado, e espalhe o chantilly com uma espátula, alisando, no bolo inteiro (laterais e por cima).

Confira também: Bolo simples da Vovó: é simples e muito saboroso, ideal pra servir com o Café

Sirva bem gelado e mantenha sob refrigeração. Se desejar, faça algumas “pitangas” de chantilly com o bico de confeitar, e decore com raspas de chocolate branco. (No caso do meu, eu fiz algumas com ganache de Baileys, mas é opcional).

O Bolo de Aniversário dos Deuses é a escolha perfeita para celebrar momentos especiais. Com uma preparação

prática e um resultado espetacular, essa receita vai encantar seus convidados e tornar qualquer festa inesquecível. Experimente fazer esse bolo maravilhoso e veja como é fácil transformar um aniversário em uma ocasião divina.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15819-bolo-de-aniversario-dos-deuses-saiba-como-fazer-essa-receita-maravilhosa-de-maneira-pratica.html>