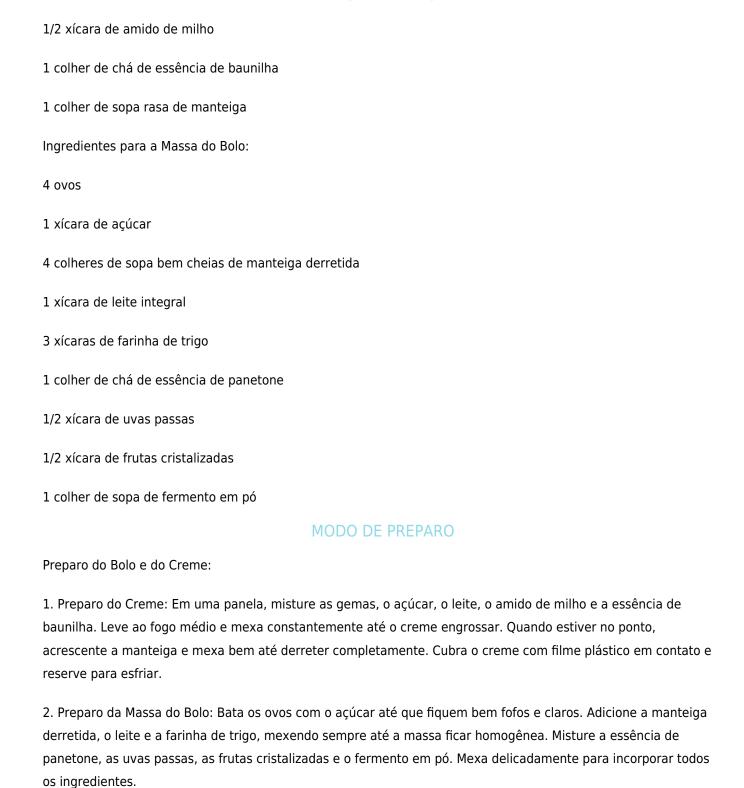
BOLO PANETONE NA FORMA: O RESULTADO É MELHOR QUE O ORIGINAL, TODOS VÃO APROVAR!!

INGREDIENTES



3. Montagem do Bolo: Unte uma assadeira com manteiga e polvilhe com farinha de trigo. Despeje a massa do bolo na assadeira untada. Decore o topo do bolo com o creme, usando um saco de confeitar para um acabamento bonito. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C e asse por cerca de 40 minutos, ou até que o bolo esteja dourado e firme.

4. Finalização: Quando o bolo estiver pronto, retire do forno e deixe esfriar um pouco. Polvilhe açúcar de confeiteiro por cima para dar um toque especial. Sirva e aproveite.

Confira também: Sobremesa de Morango com Chantilly: eu sempre faço no Natal em família ©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/15921-15921.html