

RECEITA DE BOLO BABALOCO O BOLO OFICIAL DO NATAL NA MINHA FAMÍLIA NÃO PODE FALTAR

INGREDIENTES

Para o creme de pêssego

125 ml de leite

1 caixinha de pudim de baunilha

2 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de pêssegos escorridos e picados

Para o creme chantilly

5 colheres (sopa) de açúcar

600 ml de creme leite fresco

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

5 colheres (sopa) de água

Para pincelar a massa

1 colher de leite

1 gema

açúcar a gosto (para polvilhar)

Para a massa

2 pacotes de massa folhada (300 gramas cada)

açúcar de confeitiro a gosto (para polvilhar)

MODO DE PREPARO

Do creme de pêssego

<ol type="1">

Coloque numa frigideira, o açúcar e os pêssegos cortados em cubinhos. Leve ao fogo baixo, até que os

pêssegos soltem o suco e cozinhem bem.

Nesse ponto amasse bem com um garfo e acrescente a mistura de pudim previamente dissolvida no leite.

Deixe cozinhar por mais 5 minutos, mexendo sempre, até ferver e o pudim cozinhar.

Transfira o creme de pêsegos para uma tigela, cubra com plástico filme rente ao creme, deixe esfriar e reserve.

Depois de completamente frio, bata com um mixer ou na batedeira, por 2 minutos até obter um creme liso e homogêneo.

Coloque num saco de confeiteiro e reserve.

<h3>Do creme chantilly</h3>

<ol type="1">

Numa tigelinha, hidrate a gelatina na água e dissolva conforme instruções da embalagem.

Coloque na batedeira o creme de leite fresco, o açúcar e bata até começar a dar ponto.

Adicione a gelatina dissolvida e bata um pouco mais até obter o ponto de picos firmes.

Reserve na geladeira até utilizar.

<h3>Da massa</h3>

<ol type="1">

Abra o pacote de massa folhada e com o auxílio de um aro (25 cm de diâmetro) corte um disco de massa. Não despreze as sobras de massa.

Disponha o disco de massa numa assadeira forrada com papel manteiga e fure toda a superfície da massa com um garfo.

Deixe descansar um pouco. Nesse meio tempo misture numa tigela a gema de ovo, o leite.

Pincele com essa mistura toda a superfície do disco de massa e polvilhe açúcar a gosto.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 200 graus por cerca de 10-15 minutos.

Se durante o tempo de forno, a massa subir, fure novamente com o garfo, para que afunde novamente.

Retire do forno e deixe esfriar.

Com o outro pacote de massa folhada corte outro disco similar ao que acabou de assar e novamente não despreze as sobras de massa.

Disponha o disco sobre uma folha de papel manteiga, e com o auxílio de uma carretilha ou cortador de massa, corte o disco em 4 partes, e depois corte 3 triângulos em cada parte, totalizando 12 triângulos.

Separe os triângulos (porque eles terão que assar separados) e disponha numa assadeira forrada com papel manteiga.

Pincele com mistura de gema e leite e polvilhe açúcar a gosto. Caso a assadeira seja grande, coloque as sobras de massa folhada para assar também.

Asse em forno pré-aquecido a 200 graus por 10-15 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.

Quanto às sobras de massa assadas, triture com as mãos até obter uma farofa grossa e reserve.

<h3>Montagem</h3>

<ol type="1">

Coloque o disco de massa assado sobre uma travessa e disponha o aro sobre ele. Isso facilitará a montagem do bolo.

Com o auxílio de um garfo achate as laterais da massa para ficar bem rente ao aro. Porque certamente a massa encolheu ao assar.

Coloque uma camada de chantilly, em seguida uma camada de creme de pêssegos, outra camada de chantilly e de creme de pêssegos.

Arrume em os triângulos de massa assados, formando novamente um disco sobre o creme de pêssegos.

Adicione uma colher bem cheia de chantilly no centro do disco de triângulos e leve para gelar (montado no aro) por cerca de 1 hora.

Retire da geladeira e remova o aro, e aplique em toda a lateral do bolo, a farofa de massa folhada assada que estava reservada.

Polvilhe açúcar de confeiteiro e sirva em seguida esse deslumbrante bolo babaloco!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16758-receita-de-bolo-babaloco-o-bolo-oficial-do-natal-na-minha-familia-nao-pode-faltar.html>