

BOLO TRAVESSO: EU SEMPRE FAÇO ESSA RECEITA, É PRÁTICA E MUITO SABOROSA...

INGREDIENTES

Ingredientes da Massa:

4 ovos

1 pitada de sal

225g de açúcar

225ml de óleo vegetal

225ml de leite

450g de farinha de trigo

20g de fermento em pó

Creme de Limão:

2 gemas de ovo

50g de açúcar

40g de amido de milho

Suco de 1 limão (ou a gosto)

Raspas de 1 limão

300ml de leite

Cobertura:

200g de pêssegos fatiados (ou outra fruta de sua preferência)

Mel ou calda a gosto

Raspas de coco a gosto

Bolo Travesso

MODO DE PREPARO

Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno: Aqueça o forno a 180°C e unte uma forma redonda.

Prepare a massa: Na batedeira, bata os ovos com o sal até obter um creme claro e fofo. Adicione o açúcar e bata por mais alguns minutos. Em seguida, acrescente o óleo e o leite alternadamente, sempre batendo bem. Por fim, adicione a farinha de trigo peneirada com o fermento e misture delicadamente com uma espátula.

Asse a primeira camada: Despeje metade da massa na forma untada e leve ao forno por 15 minutos.

Prepare o creme de limão: Em uma panela, misture as gemas, o açúcar, o amido de milho, o suco e as raspas de limão. Adicione o leite e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.

Monte o bolo: Retire a forma do forno e espalhe o creme de limão sobre a massa pré-assada. Cubra com os pêssegos fatiados.

Finalize: Despeje o restante da massa sobre a fruta e leve ao forno por mais 35 minutos, ou até dourar. Retire do forno e deixe esfriar completamente antes de servir.

Finalize: Regue com mel ou calda e decore com raspas de coco.

Dicas e Sugestões:

Versatilidade: Experimente outras frutas para a cobertura, como morangos, mirtilos ou frutas vermelhas.

Intensidade do Limão: Ajuste a quantidade de suco e raspas de limão de acordo com o seu gosto. Para um sabor mais intenso, adicione um pouco de limão siciliano.

Textura do Bolo: Para um bolo mais úmido, adicione um pouco de leite ou iogurte natural à massa.

Cobertura: Além do mel, você pode usar calda de chocolate, caramelo ou frutas vermelhas para finalizar o bolo.

Decoração: Solte sua criatividade e decore o bolo com frutas frescas, nozes picadas ou raspas de chocolate.

Dicas Extras: Tempo de preparo: O tempo total de preparo pode variar dependendo do tamanho da forma e do forno utilizado.

Armazenamento: O bolo pode ser armazenado em temperatura ambiente por até 2 dias ou na geladeira por até 5 dias. O Bolo Travesso é aquele tipo de receita que une praticidade e sabor. Ele é perfeito para um lanche especial em família, uma sobremesa rápida ou até mesmo para levar a um evento. O equilíbrio entre o creme branco e o creme de chocolate conquista os paladares mais exigentes e deixa todos pedindo por mais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16907-bolo-travesso-eu-sempre-faco-essa-receita-e-pratica-e-muito-saborosa.html>