

Bolo napolitano

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-napolitano

Temos a receita perfeita: brigadeiro rosa, brigadeiro branco e trufado. Super fácil de fazer e leva poucos ingredientes. Confira a receita a seguir!

Balo napolitano pe unknown



Ingredientes

MASSA

• Uma massa de bolo de chocolate de sua preferência.

RECHEIO BRIGADEIRO ROSA

- 1 colher de gelatina em pó sabor morango
- 2 colheres de água
- 1 lata de leite condensado, pode ser caixinha
- 2 colheres de leite em pó
- 1 colher de manteiga

RECHEIO BRIGADEIRO BRANCO

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de manteiga ou margarina
- 2 colheres de leite em pó
- 200 g de chocolate branco

RECHEIO BRIGADEIRO TRUFADO

- 1 lata de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 colher de chocolate em pó
- 1 colher (sobremesa) de margarina ou manteiga

COBERTURA

- 1 colher de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 200 g de chocolate meio amargo picado

Modo de Preparo

BRIGADEIRO ROSA

- 1. Dissolva a gelatina na água e reserve.
- 2. Leve ao fogo os outros ingredientes, misture bem e junte a gelatina dissolvida.
- 3. Mexa até soltar do fundo da panela.
- 4. Reserve.

BRIGADEIRO BRANCO

- 1. Leve ao fogo os ingredientes e mexa até desgrudar do fundo da panela.
- 2. Reserve.

BRIGADEIRO TRUFADO

- 1. Misture todos os ingredientes em uma panela em fogo baixo.
- 2. Mexa sempre até começar a desgrudar da panela.
- 3. Reserve.

COBERTURA

1. Leve ao fogo os ingredientes, cozinhar até ponto de brigadeiro mole.

MONTAGEM

- 1. Cortar a massa em 3 partes
- 2. umedecer o bolo com calda de sua preferência.
- 3. Recheie o bolo com os recheio (por camadas)
- 4. Coloque a cobertura por cima do bolo.
- 5. Pronto para servir!

www.receitasdafia.com