

BOLO DE ACEROLA COM CALDA E CREME

INGREDIENTES

4 ovos

200 g (copo de medida) de açúcar

100 g (copo de medida) de manteiga ou margarina

300 g (copo de medida) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

1 copo americano de suco de acerola (natural)

Para o creme: 200 g de açúcar

1 copo (americano) de suco de acerola

1 caixa de creme de leite ou leite condensado

Para a calda: 1 copo (americano) de suco de acerola

100 gramas de açúcar

1 copo de medida de leite

50 g de manteiga

MODO DE PREPARO

Misture farinha com fermento em pó e reserve

Bata clara em neve e reserve

Bata a manteiga com açúcar até virar um creme

Coloque gemas 1 por 1 e bata

Coloque a receita número 1 e bata tudo

Unte a forma com manteiga e farinha de trigo

Coloque no forno por 45 minutos mais antes de colocar no forno faça o creme mais tem que está dentro da forma

Bata uma média de 8 a 10 acerola ou até da 250 ml coloque água

Com o suco feito coloque açúcar

Coloque creme de leite aos poucos

Bata até que fique com uma consistência cremosa

Coloque em cima do bolo antes de colocar no forno por e depois coloque no forno por 45 minutos

Bata na média de 15 a 20 acerolas para ficar grande a calda coloque água se precisar

Depois coloque o açúcar e a manteiga e bata os dois até ficar um creme

No fogo brando coloque o creme que você fez

Coe o suco de acerola

Coloque o suco aos poucos

Se ficar muito mole coloque na geladeira por 5 minutos

Se ficar duro coloque leite aos poucos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6076-bolo-de-acerola-com-calda-e-creme.html>