

# BOLO DE FESTA JULINA

## INGREDIENTES

Massa de bolo de sua preferência

Recheio:250 ml de doce de leite

50 g de coco ralado

Cobertura:500 g de chocolate meio amargo derretido

100 g de creme de leite

Decoração:2 pacotes de pasta americana

corante em gel comestível a gosto

## RECHEIO

250 ml de doce de leite

50 g de coco ralado

Cobertura:500 g de chocolate meio amargo derretido

100 g de creme de leite

Decoração:2 pacotes de pasta americana

corante em gel comestível a gosto

## MODO DE PREPARO

Escolha o bolo de sua preferência e divida em 3 camadas

Em um recipiente, misture o doce de leite com o coco ralado

Em um recipiente, misture o chocolate meio amargo derretido com o creme de leite

Coloque um pouco do recheio em um suporte para bolo para grudar o bolo

Coloque a primeira camada de bolo e recheie

Repita o processo até

Passar a cobertura por todo o bolo

Dica TudoGostoso

Leve à geladeira por 20 minutos

Reserve uma parte da pasta americana para decoração

Abra o restante da pasta com o auxílio de um rolo, deixando a massa com 3mm de espessura

Borrife um pouco de água no bolo para colar a pasta americana

Cubra todo o bolo com a pasta, corte as bordas e reserve

Divida a outra parte da pasta americana em 7 partes (de acordo com cada cor da bandeirinha)

Tinja cada pedaço de pasta americana com o corante em gel comestível

Dica TudoGostoso

Com a pasta americana marrom molde a lenha da fogueira

Misture as pastas laranja, amarelo e vermelho e molde as labaredas do fogo

Abra as pastas americanas com o auxílio de um rolo

Com um cortador quadrado, corte a massa em quadradinhos para fazer as bandeirinhas

Com o cortador na diagonal, corte um dos lados do quadrado para formar as pontas da bandeirinhas

Repita o processo com as outras cores da pasta americana

Utiliza um pouco de água para colar as bandeirinhas no bolo

Uma a uma, cole as bandeirinhas por toda a lateral do bolo

Para finalizar, monte a lareira no topo do bolo e está pronto o seu bolo de Festa Junina

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9108-bolo-de-festa-julina.html>