

Bolo de Páscoa

Olá, minha amiga viu o blog e pediu pra eu fazer o bolo pro filho dela de 1 aninho pra levar pra escola... Noa fizemos juntas e olha que coisa linda e deliciosa que ficou. Bolo pão de ló, com recheio de brigadeiro, coberto com ganache. Enfeitamos com kitkat, m&m's e coelhos e ovinhos de chocolate.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes do bolo (1 Pão-de-ló):

- 4 ovos;
- 4 colheres (sopa) de açúcar;
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo;
- 4 colheres (sopa) de água ;

Modo de fazer: Na batedeira bata as claras em neve com água. Em seguida adicione as gemas e o açúcar e continue batendo. Desligue a batedeira e adicione o trigo e misture bem.

Unte uma forma, coloque a massa e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 30 minutos. Depois de fria, divida a massa em duas. Usamos faca e cordão (fio dental na verdade). Fiz só uma receita, porque era pra sobrar um espaço para os enfeites de páscoa. Quem não for enfeitar assim é melhor fazer 3 camadas de bolo e 2 receitas como no post do naked cake.

Recheio: Brigadeiro mole (2 latas de leite condensado, 1

colher – sopa – de manteiga e 4 colheres de chocolate em pó.)

Cobertura: Ganache de chocolate.

Ingredientes do ganache:

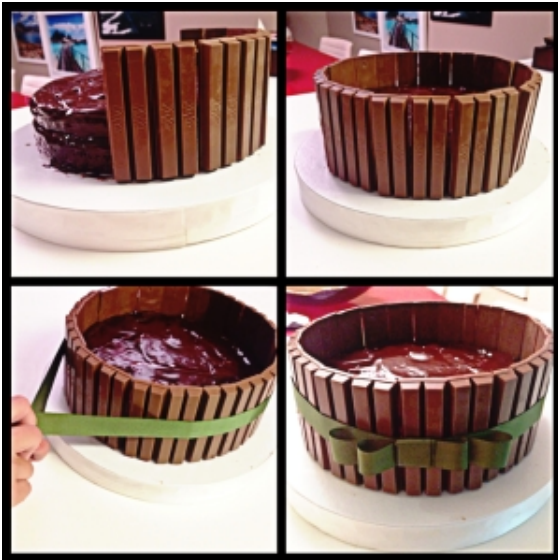
- 1 barra de chocolate meio amargo, cortado em pedaços;
- 1 caixinha de creme de leite.

Modo de fazer: Derreta o chocolate em um recipiente de vidro no micro-ondas, coloque de 1 em 1 minuto e mexa (3 minutos geralmente já é o suficiente para deixar mole) e em seguida misture o creme de leite até obter uma textura homogênea. Está pronto.



[clique para ampliar](#)

Para decorar usamos 6 pacotes de kitkat, m&m's e ovinhos e coelhinhos de páscoa. Coloquei uma fita também em volta e fiz um laço.



clique para ampliar



clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$