

BOLO RAFFAELLO

INGREDIENTES

MASSA

5 ovos (temperatura ambiente)

125 g de açúcar

120 g de farinha de trigo

RECHEIO

50 ml de leite condensado

150 ml de água

200 g de chocolate branco

100 g de creme de leite

1 caixinha de chantili

100 g de coco em floco

100 g de amêndoas

Decoração

100 g de amêndoas

Recheio

Raffellos a gosto

MODO DE PREPARO

Na batedeira bata os ovos e o açúcar por cerca de 10 minutos (até ficar branco)

Junto a farinha de trigo peneirada

Mexa com o fue levemente para manter aerado

Despeje em uma forma untada, leve ao forno em 180º C por aproximadamente 30 minutos

Faça o teste do palito, se estiver limpo, retire do forno e deixe esfriar

RECHEIO

Derreta o chocolate branco (30 em 30 segundos no microondas) adicione o creme de leite e misture

Bata o chantilly

Adicione ao chantilly o coco em flocos, e as amêndoas (triture as amêndoas, ou corte como preferir) a ganache de chocolate branco e misture

Após gelado monte o bolo, molhe, adicione o recheio, intercalando entre massa e recheio

Para decorar use o recheio na parte externa do bolo, com amêndoas picadas e Raffaellos em cima

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/448-bolo-raffaello.html>