

Bolo de Páscoa Colorido!



Bolo Colorido!

Imagina a carinha de alegria e surpresa das crianças quando você cortar esse bolo e eles descobrirem que é colorido por dentro. Fica super lindo e é uma ótima ideia para a Páscoa, além de ser muuuuuito fácil de fazer. Usei a massa de bolo pronta no sabor laranja, mas pode-se usar o sabor que desejar, menos o de chocolate, pois a massa deve ser bem branca para as cores dos corantes ficarem mais nítidas. A cobertura de brigadeiro com granulado colorido e o coco tingido de verde em volta do bolo, deram o acabamento e sabor necessários para encher os olhos e dar água na boca. Use sua criatividade e os seus netinhos vão adorar, não importa a idade deles!



Ingredientes da massa:

1 caixa de bolo do sabor de sua preferência (baunilha, coco ou laranja), e seguir as instruções de preparação.

Corantes alimentícios nas cores amarelo, vermelho, roxo e verde

50 g de coco ralado fresco ou seco

Cobertura:

1 lata de leite condensado

2 colheres de sopa de margarina

3 colheres de sopa de chocolate em pó (50% de cacau)

1/2 xícara de leite

Modo de fazer:

Untar uma forma com buraco no centro e preparar o bolo de

caixinha conforme as instruções e quantidades de ovos, leite e manteiga, (eu usei somente as claras dos ovos para deixar a massa mais branca). Separar em 3 partes iguais em 3 vasilhas e tingir cada uma com uma cor de corante (roxo, vermelho e amarelo). Colocar e alternar uma camada de cada cor dentro da forma sem misturar. Levar ao forno pré aquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até o palito sair seco.

Preparar o brigadeiro da cobertura colocando todos os ingredientes numa panela e levar ao fogo mexendo até começar a desgrudar do fundo. É um brigadeiro mais mole. Espere esfriar um pouco e jogue por cima do bolo desenformado e frio. Esparrame granulado colorido.

Coloque o coco ralado dentro de um saco plástico e tinja com algumas gotas de corante verde. Depois é só colocar em volta do bolo.