

Bolo Tradicional Red Velvet

Ingredientes da Massa:

- ✓ 350g de farinha de trigo
- ✓ 350g de açúcar
- ✓ 200g de manteiga
- ✓ 3 ovos
- ✓ 1 colher de sopa de chocolate 50%
- ✓ 1 e 1/2 colher de sopa de fermento em pó
- ✓ 1 colher de sopa de essência de baunilha corante vermelho até dar o ponto
- ✓ 350ml de leite
- ✓ 1 colher de sopa de suco de limão

Ingredientes do Recheio:

- ✓ 450g de cream cheese
- ✓ 120g de manteiga
- ✓ 1 e 1/2 xícara de açúcar de confeiteiro
- ✓ 1 colher de sopa de essência de baunilha

Modo de fazer a massa:

1 Adicione a colher de sopa de suco do limão no leite para talhar e preparar o Buttermilk



2 Na batedeira, bata a manteiga em temperatura ambiente e o açúcar até ficar bem homogêneo e clarinho. Vá acrescentando os ovos aos poucos sem desligar a batedeira.



4 Peneire a farinha de trigo, o chocolate em pó e o fermento.



5 Adicione a baunilha, o leite e os outros ingredientes, **ALTERNANDO** cada um deles. Um pouco do leite, um pouco de farinha, baunilha, até acabar. Bata mais um pouco e quando tiver uma massa homogênea chocolate claro, desligue a batedeira e acrescente o corante vermelho.







6 Numa forma de 20 cm de diâmetro, forre com papel manteiga no fundo e laterais. Despeje a massa por cima. Leve ao forno a 180° por cerca de 50 minutos.



Modo de preparo do recheio:

1 Bata primeiramente o cream cheese e a manteiga a temperatura ambiente. Bata.



2 acrescente a essencia de baunilha.



3 Adicione o açúcar aos poucos. Bata. Reserve na geladeira.



Montagem:

1 Desenforme o bolo.



2 Corte o bolo em três partes iguais.



3 Na mesma forma, porém forrada com plástico filme, adicione a primeira camada da massa.



4 Adicione a primeira camada de recheio.



5 Adicione a segunda camada do bolo.



6 Adicione mais uma camada de recheio. Reserve um pouco para a cobertura.



7 Adicione mais a última camada de bolo. Leve à geladeira.



8 Retire o bolo da geladeira. Desenforme o bolo.



9 Adicione a cobertura sobre todo o bolo. Salpique farelos da massa sobre ele para decorar.



Esperamos que você tenha amado essa receita!