

## Deliciosa receita para seu bolo de aniversário infantil



Vai fazer a festa do seu pequeno? Veja aqui como preparar o bolo por conta própria. Um bolo de aniversário infantil pode custar bem alto!

Vamos te ensinar a preparar o seu e economizar com outros itens para a festa!

### **Ingredientes**

### **Para o bolo:**

- 2 xícaras de farinha de trigo;
- 1 xícara de açúcar;
- 3/4 de xícara de leite;
- 1/2 xícara de manteiga derretida;
- 3 ovos;
- 1 colher de chá de extrato de baunilha;
- 1 colher de chá de fermento em pó;
- Uma pitada de sal.

### **Para a decoração:**

A decoração é algo muito particular. Se a festa não for temática você pode seguir os itens desta receita, caso contrário será necessário você seguir sua criatividade para colocar o tema na decoração do bolo.

Cobertura de sua escolha (chantilly, buttercream, ganache)

Corante alimentício em gel (cores de sua preferência)

Confeitos coloridos, granulados, balas e enfeites diversos

## **Preparando o bolo**

### **Preparo da Massa:**

Pré-aqueça o forno a 180°C e unte duas formas redondas de bolo.

Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o açúcar, o fermento em pó e uma pitada de sal.

### **Preparo da Massa (Continuação):**

Em outra tigela, misture os ovos, o leite, a manteiga derretida e o extrato de baunilha.

Adicione os ingredientes líquidos aos ingredientes secos e misture até formar uma massa homogênea.

### **Coloque pra assar**

Divida a massa igualmente entre as duas formas preparadas.

Asse no forno pré-aquecido por cerca de 25-30 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.

Retire do forno e deixe os bolos esfriarem completamente.

### **Montagem e Decoração:**

Coloque um dos bolos em um prato de bolo ou base.

Espalhe uma camada fina de cobertura escolhida sobre o bolo.

Coloque o segundo bolo por cima.

### **Cobertura e Decoração**

Cubra todo o bolo com uma camada fina de cobertura para selar as migalhas (conhecido como "crumb coat").

Deixe o bolo na geladeira por cerca de 15-20 minutos para a cobertura firmar.

### **Finalizando**

Aplique uma camada mais generosa de cobertura em todo o bolo.

Use corantes alimentícios para tingir a cobertura nas cores desejadas.

Use a criatividade para decorar o bolo com confeitos, granulados, balas e enfeites diversos.

Personalize o bolo de acordo com o tema da festa e a preferência da criança.

Lembrando que a decoração pode variar conforme a imaginação e preferência, tornando o bolo único e especial para a celebração do aniversário infantil. Divirta-se decorando e deixe a festa ainda mais especial!

### **Receita por vídeo**

Separamos um vídeo para decoração do bolo infantil. Assim você pode ter ideias de acordo as técnicas de profissional da área.

[CLIQUE AQUI PARA LER ESTA MATÉRIA COMPLETA](#)

[\*\*https://tastyculinaryjourney.info\*\*](https://tastyculinaryjourney.info)