



Bolo de leite ninho

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-leite-ninho

Bolo de leite ninho unknown

 40 min

 8 porções

Ingredientes

MASSA

- 5 gemas
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha
- 1 xícara de leite fervendo
- 1 colher (sopa) de fermento
- 5 claras em neve

RECHEIO

- 1 lata de leite condensado
- 200 g de manteiga sem sal
- 8 colheres de leite ninho
- 2 latas de creme de leite sem soro bem gelado
- Para molhar a massa antes de rechear deixe ferver até ficar quase em ponto de fio:
- 3 xícaras de água
- 1 xícara de açúcar
- 2 colheres (chá) de extrato de baunilha
- Decore o bolo com chocolate branco raspado e cerejas

Modo de Preparo

1. Bater até ficar as gemas e o açúcar creme.
2. Acrescentar aos poucos a farinha, o leite, o fermento e coloque as claras por último delicadamente.
3. Leve para assar até dourar.

RECHEIO

1. Bata na batedeira 200g de manteiga sem sal com 1 lata de leite condensado, até engrossar e coloque aos poucos, sem parar de bater, as colheradas de leite ninho uma a uma.
2. Desligue a batedeira e coloque o creme de leite gelado, bem gelado.
3. Não bata novamente, misture com uma colher. antes de cobrir e rechear o bolo, deixe esse creme por uns 30 min na geladeira.
4. Recheie o bolo e cubra com o mesmo creme.
5. Se quiser a versão chocolate, acrescente uma xícara de chocolate em pó na massa e 1/2 no recheio.