



RECEITAS DA FIA

Bolo gelado de leite ninho

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

Hoje você vai aprender a fazer um bolo gelado de leite ninho, super cremoso e delicioso.

Bolo gelado de leite ninho

 50 min

 8 porções

Ingredientes

MASSA

- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de margarina ou manteiga
- 1 e 1/2 xícaras de açúcar
- 3 colheres de leite em pó
- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de fermento em pó

CALDA

- 200 ml de leite
- 3 colheres de leite condensado

RECHEIO E COBERTURA

- 1 lata de leite condensado
- 1 e 1/2 xícaras de leite em pó
- 2 colheres de margarina
- 1 caixinha de creme de leite
- 100 g de chocolate branco

Modo de Preparo

MASSA

1. Coloque na batedeira os ovos, o açúcar e a margarina até obter um creme grosso.
2. Retire da batedeira e misture, aos poucos, a farinha de trigo e o leite em pó, alternando com o leite.
3. Coloque o fermento em pó e misture bem.
4. Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada.
5. Leve para assar em forno preaquecido a 200°C por cerca de 35 minutos.
6. Retire a massa do forno, espere esfriar e desenforme.
7. Corte o bolo em duas partes iguais.
8. Molhe a parte inferior com metade da calda.
9. Coloque um pouco mais da metade do recheio e cubra com a outra parte do bolo.
10. Fure a massa com um garfo e despeje a calda restante.
11. Cubra com o restante do recheio e salpique leite em pó peneirado a gosto.
12. Leve à geladeira por +ou- 2 horas antes de servir.

CALDA

1. Em uma vasilha, misture o leite e o leite condensado.
2. Leve à geladeira até a hora de colocar no bolo.

RECHEIO E COBERTURA

1. Na batedeira, bata o leite condensado, o leite em pó, a margarina e o creme de leite, e o chocolate derretido até dobrar de volume.
2. Leve à geladeira até a hora de colocar no bolo.