



RECEITAS DA FIA

Bolo Gelado de Suflair cremoso

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-gelado-de-suflair-cremoso

Receita de Bolo Suflair, delicioso feito com dois recheios. Anote a receita!

Bolo Gelado de Suflair cremoso

 45 min

 10 porções

Ingredientes

MASSA

- 5 [ovos](#) (gemas peneiradas)
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 3 colheres de margarina ou manteiga
- 3 xícaras de [farinha de trigo](#) (peneirada)
- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de chocolate em pó 50%
- 1 colher de fermento para bolo

RECHEIO SUFLAIR

- 500g de chocolate suflair
- 2 caixinhas de creme de leite
- Reservar alguns pedaços de chocolate para decorar

RECHEIO DE CHOCOLATE BRANCO

- 500g de chocolate branco derretido
- 2 caixinhas de creme de leite
- 3 colheres de leite ninho

Modo de Preparo

MASSA

1. Bater todos os ingredientes na batedeira.
2. Coloque em uma forma untada e enfarinhada, e leve para assar ate dourar (Faça o teste do palito.)

RECHEIO SUFLAIR

1. Derreta o chocolate e acrescente o creme de leite.
2. Leve para gelar por 12 horas.

RECHEIO DE CHOCOLATE BRANCO

1. Derreta o chocolate branco, acrescente o creme de leite, o leite ninho e leve para gelar por 12 horas.

MONTAGEM

1. Corte o bolo em duas partes iguais.
2. Coloque uma parte do recheio suflair.
3. Recheio chocolate branco
4. A outra arte do bolo e cubra com o restante dos recheios.
5. Decore com pedaços de chocolate suflair.
6. Sirva gelado!