Bolo mousse de leite ninho

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

Aprenda a fazer esse delicioso o bolo de leite Ninho com raspas de chocolate branco. Confira passo-a-passo da receita!

Bolo mousse de leite ninho

Image not found or type unknown

50 min 15 porções

Ingredientes

MASSA

- 5 gemas
- 5 claras em neve
- 1 pitada de sal
- 3 xícaras de (chá) de farinha de trigo
- 1 copo de (requeijão) de água gelada
- 2 xícaras de (chá) de açúcar
- 1 colher de (sopa) cheia de fermento em pó

CALDA

- 100 ml de leite condensado
- 50 ml água filtrada
- 200 ml de leite de coco

RECHEIO

- 1 lata de creme de leite
- leite ninho em pó (a mesma medida da lata)
- 1 lata de leite condensado
- 12g gelatina em pó sem sabor
- 1 xícara de água

COBERTURA

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata de leite (use a lata como medida)
- 1 colher de (sopa) de margarina
- 5 colheres de (sopa) de leite em pó ninho

DECORAÇÃO

- Leite em pó
- Raspas de chocolate branco

Modo de Preparo

MASSA

1. Bata, na batedeira, as claras por 10 minutos.
2. Adicione a pitada de sal, a água gelada, as gemas, a farinha, o açúcar e o fermento.
3. Coloque a massa em uma forma redonda untada e enfarinhada.
4. Leve ao forno pré-aquecido por 30 minutos ou até que ao espetar um palito, o mesmo saia limpo.

CALDA

1. Misture todos os ingredientes para molhar o bolo.

RECHEIO

1. No liquidificador bata os 3 primeiros ingredientes.
2. Coloque a gelatina na xícara de água, hidratando-a e em seguida leve ao microondas por 20 segundos.
3. Coloque essa mistura no liquidificador e bata mais um pouco.
4. Leve o creme a geladeira até ficar firme.

COBERTURA

1. Em uma panela coloque todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até ficar no ponto de brigadeiro mole.
2. Retire do fogo e deixe esfriar.

COMO MONTAR O BOLO

1. Divida o bolo em 3 partes.
2. Molhe a primeira camada com a calda e coloque o recheio e coloque a segunda camada.
3. Repita.
4. Cubra com a terceira parte do bolo e molhe com o restante da calda.
5. Cubra o bolo com o brigadeiro e decore com as raspas de chocolate branco e um pouco de leite em pó.
6. Leve para gelar.