



RECEITAS DA FIA

Bolo na taça com recheio de Leite Ninho

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-na-taca-com-recheio-de-leite-ninho

Se você quer impactar na sobremesa, a receita ideal é esse bolo na taça com recheio de leite ninho. Simplesmente delicioso!

Bolo na taça com recheio de Leite Ninho

 120 min

 10 porções

Ingredientes

MASSA

- 1 massa pronta para bolo de sua preferência
- Fazer conforme instruções da embalagem.
- Morangos fatiados

RECHEIO DE LEITE EM PÓ

- 250 g de margarina sem sal
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixinha de leite condensado
- 12 colheres (sopa) bem cheias de leite em pó

RECHEIO CREMOSO

- 2 colheres de maisena
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixinha de leite condensado
- 2 xícaras de leite de vaca
- 3 gemas (passadas na peneira)

COBERTURA

- 1 caixa de chantilly
- Chocolate ao leite (pode ser branco) picados para decorar
- [Morangos](#)

Modo de Preparo

MASSA

1. Fazer conforme instruções da embalagem
2. Levar para assar.

RECHEIO DE LEITE NINHO

1. Na batedeira, bater a margarina (em temperatura ambiente), com o leite condensado.
2. Sem parar de bater vai acrescentando o leite em pó.
3. Com a batedeira desligada, coloque o creme de leite e mexa.
4. Deixe descansar na geladeira por uns 15 min.

RECHEIO CREMOSO

1. Em uma panela coloque: leite condensado, leite de vaca, as 3 gemas passadas na peneira e 2 colheres de maisena.
2. Leve ao fogo até engrossar .
3. Retire do fogo , coloque a caixinha de creme de leite e misture bem.
4. Reserve.

COBERTURA

1. Picar o chocolate
2. Fatiar os morangos
3. Bater o chantily conforme instruções da embalagem

MONTAGEM

1. Em uma taça grande, coloque bolo esfarelado.
2. Coloque uma cada do recheio de leite ninho
3. O recheio cremoso
4. Morangos fatiados
5. E ir alternando as camadas .
6. Finalize com chocolate , e chantily batido e morangos.
7. Leve para gelar.