

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!

Balo na taça com recheio de Leite Ninho



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 instuções 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.

www.receitasdafia.com