

# BOLO DE LEITE NINHO COM RECHEIO

## INGREDIENTES

### RECHEIO/COBERTURA

Recheio/cobertura 1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de manteiga

2 claras em neve

2 colheres (sopa) de açúcar confeiteiro

1 colher (chá) de suco de limão

1 colher (chá) de essência de baunilha

## MODO DE PREPARO

### MASSA

Bata 1 xícara de açúcar com as colheres de manteiga até ficar homogêneo

Acrescente aos poucos a farinha de trigo

Acrescente os ovos

Acrescente as colheres de leite em pó

Acrescente o leite

Acrescente o fermento

Com o forno já preaquecido, coloque o bolo para assar em 180° C

### RECHEIO/COBERTURA

Recheio/cobertura Bata as claras de ovo com o açúcar até ficar no ponto correto. É o chantilly. Reserve.

Bata o leite condensado com a manteiga até ficar homogêneo e adicione o chantilly feito anteriormente.

Adicione a colher de chá de limão (para dar a consistência).

Acrescente a colher de chá de essência de baunilha e bata para finalizar.

Divida o bolo ao meio e molhe com leite.