BOLO DE LEITE NINHO, OREO E NUTELLA

INGREDIENTES

Massa

6 ovos

4 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de chocolate em pó 35%

1 xícara de óleo

2 xícaras de leite

2 xícaras de açúcar

1 colher de fermento em pó

Recheio

2 latas de leite condensado

2 caixas de creme de leite

6 colheres cheias de leite ninho

2 colheres de manteiga

2 pacotes de bolacha oreo

Montagem

1 pote médio de nutella

200 ml de chantili de chocolate

chocolate granulado a gosto

MODO DE PREPARO

Massa

Separe as claras das gemas e bata as claras em ponto de neve. Reserve.

Na batedeira, bata as gemas com o açúcar e o óleo até ficar homogêneo.

Intercale a farinha peneirada com o chocolate em pó e o leite.

Acrescente as claras em neve delicadamente. Adicione o fermento.

Coloque em uma forma com o fundo de papel manteiga e leve em forno 180º C por uns 40 a 45 minutos.

Recheio

Em uma panela coloque todos os ingredientes do recheio e leve em fogo médio-baixo até engrossar e começar a desgrudar do mundo da panela.

Transfira para um recipiente e espere esfriar para usar.

Montagem

Na mesma forma que assou a massa, forre ela com papel alumínio. Corte a massa em 3 partes. Coloque o primeiro disco de massa na forma, umedeça com uma calda de leite e achocolatado.

Por cima da massa umedecida, adicione uma camada de nutella.

Por cima da camada de nutella, adicione metade do recheio de leite ninho, e por cima do recheio coloque as bolachas oreos, inteiras ou partidas.

Repita o processo até o último disco de massa.

Leve na geladeira por no mínimo 6 horas. (fiz de um dia pro outro).

Desenforme o bolo em um prato ou forma.

Bata o chantili e cubra o bolo. A decoração é a gosto. Usei chocolate granulado na decoração.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13599-bolo-de-leite-ninho-oreo-e-nutella.html