BOLO COM RECHEIO "MOUSSE" DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

Massa

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite

1 colher (sopa) de fermento em pó

5 ovos

4 colheres (sopa) óleo

Recheio

1 pote de doce de leite (400 g) ou 1 lata de leite condensado

1 caixinha de chantili de 200 ml gelada (deixe na geladeira por pelo menos 3 horas)

MODO DE PREPARO

Para massa

(Se optou por usar a lata de leite condensado para o recheio, coloque-a na panela de pressão e deixe por 45-50 minutos a partir do início da pressão)

Separe as claras dos ovos e reserve a gema, de preferência intactas.

Preaqueça o forno por 10 minutos em temperatura média (220° C a 250° C).

Em uma batedeira ou planetária(com a haste globo), bata as claras em neve.

Em seguida, adicione na batedeira as gemas, 1 por vez, se possível. (Se usar a planetária, após esta etapa, troque para haste leque).

Em seguida adicione o açúcar à batedeira.

Adicione o óleo.

Adicione a farinha de trigo, intercalada com o leite, pois a massa ficará mais pesada.

Após isso, fora da batedeira, adicione o fermento em pó e misture bem com uma espátula.

Em uma forma untada de 40 cm, despeje a massa e leve ao forno por 35 a 40 minutos.

Após pronto, espere o bolo esfriar para desenformar.

Recheio

Em uma batedeira ou planetária, bata a caixinha de chantilly (lembre-se: não vai açúcar). Ele estará no ponto quanto estiver todo ondulado(1m30 a 2 minutos).

Em seguida adicione o doce de leite (se usar a planetária deve trocar a haste para leque). Bata até a mistura ficar homogênea.

Montagem

Com o bolo frio, desenforme em uma base(forma maior ou mesa forrada) e corte o bolo ao meio.

Com uma espátula, coloque o recheio-mousse em uma das partes do bolo, deixando uma camada grossa e uniforme do recheio.

Em seguida, coloque a outra parte do bolo por cima.

Opcionalmente, você pode colocar o mousse por fora do bolo.

Dica: se quiser deixar o bolo mais molhado, você pode furar as duas partes do bolo com o garfo e jogar um pouco de guaraná com uma colher.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13634-bolo-com-recheio-mousse-de-doce-de-leite.html