

BOLO COM SOVERTE

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 4 ovos

1 caixa de leite condensado

3 xícaras (chá) de leite

4 colheres (sopa) de açúcar

1 caixa de creme de leite

CALDA:

Calda: 5 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 xícara (chá) de leite

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Peneire sobre uma panela as gemas.

Misture o leite condensado e o leite.

Leve ao fogo e cozinhe sem parar de mexer por 8 minutos ou até ferver.

Retire do fogo e deixe amornar por 20 minutos.

Em seguida bata as claras em neve com a batedeira por 3 minutos ou até obter picos firmes.

Junte o açúcar e bata por mais 1 minuto.

Incorpore o creme de leite e mexa com cuidado até ficar homogêneo.

Despeje sobre a mistura as gemas e mexa até ficar homogêneo.

Reserve.

CALDA:

Calda: Coloque em uma panela o chocolate em pó e o leite.

Leve ao fogo, sem parar de mexer, por 5 minutos ou até encorpar.

Retire do fogo e forre o fundo e as laterais de uma forma.

Despeje o creme na forma e cubra com filme plástico.

Leve ao freezer por 12 horas ou até endurecer.

No momento de desenformar e servir, aqueça ligeiramente a forma.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15192-bolo-com-soverte.html>