

BOLO DE LEITE EM PÓ PROFISSIONAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos

2 copos de requeijão de açúcar

3 copos de farinha

1 e 1/2 copo de leite quente

1 colher de fermento em pó

1/2 copo de óleo

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 pacote de leite em pó

1 caixa de chantili

guaraná (para molhar o bolo)

chantili (para cobrir o bolo)

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar até crescer na batedeira, após o leite quente e os demais ingredientes para o pão de ló.

Unte uma assadeira e asse a 180° C, por cerca de 30 minutos.

Corte o bolo.

Em 3 camadas, molhe com guaraná, recheie, cubra com chantili e decore de sua preferência.

Para o recheio, bata todos na batedeira até dar ponto firme, se necessário coloque mais de uma caixa de leite condensado (chantili gelado se não ele não bate).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16393-bolo-de-leite-em-po-profissional.html>