

BOLO PÉROLA

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo

3 ovos

1 xícara de açúcar

1 colher de sopa de fermento

1 xícara de leite morno

1 xícara de óleo

1/2 de chocolate em pó (de sua preferência)

Recheio de Leite ninho com morango

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

200g de manteiga sem sal

10 colheres de leite ninho

Cobertura

1 xícara de chocolate em pó

1/2 de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes secos em uma tigela

Adicione os ovos, leite, óleo e misture bem até a massa ficar homogênea

Deixe assar por 40 min em uma forma redonda de 28cm

Recheio

Coloque o leite condensado e a manteiga e bata até ficar homogênea na batedeira

Acrescente o creme de leite e o leite ninho aos poucos e continue batendo até ficar uma massa uniforme

Cobertura

Coloque em uma panela o creme de leite e o chocolate em pó, leve ao fogo até ficar cremoso (não deixe chegar ao ponto de brigadeiro senão queima)

Depois enfeite com morangos ou algo de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21973-bolo-perola.html>