

BOLO 4 LEITES SIMPLES (CHEF PEDRO CASSIANO)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

330 g farinha de trigo

400 g açúcar refinado

250 ml leite integral

1 colher (sopa) de fermento em pó (químico)

RECHEIO:

Recheio: 200 g de leite condensado

200 g de creme de leite (se possível fresco)

200 g leite de coco

70 g de leite ninho em pó

1 colher (sopa) de amido de milho

60 ml de água fria

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque o leite em uma panela, leve ao fogo e deixe ferver.

Bata as claras em neve, até que não caia do recipiente e reserve.

Bata o açúcar e as gemas até que fique homogêneo.

Acrescente a farinha e vá acrescentando o leite quente aos poucos até ficar homogêneo.

Desligue a batedeira, acrescente o fermento e mexa com uma colher.

Em seguida, acrescente as claras em neve e mexa suavemente.

Unte uma forma com margarina, use as mãos para que fique bem untado, despeje a massa e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos a 160° C (a temperatura varia de forno para forno, faça o teste do palito).

RECHEIO:

Recheio: Coloque em uma panela o leite condensado, o creme de leite, o leite de coco, o leite ninho e mexa até que fique homogêneo.

Dissolva o amido com a água fria e despeje aos poucos, mexendo sempre para não empelotar.

Mexa bem até que veja o fundo da panela, desligue o fogo e mexa por mais 2 minutos com o fogo desligado.

Coloque em uma recipiente e cubra com papel filme e encoste o papel filme no creme, para não criar película (o papel não ira derreter).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22244-bolo-4-leites-simples-chef-pedro-cassiano.html>