BOLO BRANQUINHO DE FESTA FÁCIL

INGREDIENTES

4 ovos

2 copos de farinha de trigo

2 copos de açúcar

1 copo de leite morno

1 colher (sopa) fermento em pó

4 latas de leite condensado

1 pote de creme de leite fresco ou nata

3 colher (sopa) de manteiga

1 copo de açúcar para decorar os docinhos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve, coloque o açúcar e aos poucos acrescente as gemas.

Adicione a farinha, o leite e o fermento, depois coloque em uma forma redonda com fundo removível.

Forre antes com papel manteiga, asse em forno 180º C por uns 40 minutos ou até dourar e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela de pressão, cozinhe por 30 minutos uma lata de leite condensado até virar um doce de leite e reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Cozinhe no fogo baixo o leite condensado com a manteiga até dar o ponto de um brigadeiro, depois coloque o creme de leite e misture por mais uns 5 minutos, desligue o fogo e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Corte a massa do bolo em duas partes com uma faca grande, com cuidado para não quebrar a massa.

Pegue 1 xícara (chá) de leite e misture com as 3 colheres de açúcar, depois molhe um pouco metade da xícara e a massa do bolo parte de baixo.

Coloque o recheio de doce de leite, depois adicione a segunda parte do bolo por cima e molhe com a outra metade do leite com o açúcar, em seguida cubra o bolo com a cobertura.

DECORAÇÃO:

Decoração:Uma lata de leite condensado com uma colher (sopa) de manteiga, cozinhe no fogo baixo até dar o ponto de um brigadeiro, depois faça as bolinhas e passe no açúcar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22845-bolo-branquinho-de-festa-facil.html