

OVO DE COLHER RECHEIO DE BOLO COM LEITE EM PÓ E MORANGO

INGREDIENTES

CASCA DO OVO:

Casca do ovo: 2 quadradinhos da barra de chocolate ao leite de 1 kg

MASSA DO BOLO:

Massa do bolo: 2 ovos

1/2 xícara de água

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de açúcar

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 colher de fermento

RECHEIO DE LEITE NINHO:

Recheio de leite ninho: 100 g de manteiga sem sal

1 caixinha de leite condensado

8 colheres (sopa) de leite ninho

1/2 lata de creme de leite sem soro gelado

CALDA DE MORANGO:

Calda de morango: 1 caixinha de morango cortado no sentido do comprimento

1/2 xícara de açúcar

chocolate branco picado o suficiente para decorar (opcional)

MODO DE PREPARO

CASCA DO OVO:

Casca do ovo: Derreta o chocolate em banho maria e faça o choque térmico.

Coloque na forma do ovo de pascoa de 500 g.

Leve à geladeira por 10 minutos.

Desenforme o ovo e reserve.

BOLO:

Bolo:Adicione os ovos e água na batedeira e bata em velocidade máxima até formar uma espuma.

Adicione o óleo, o açúcar e a farinha e bata.

Por último, diminua a velocidade e adicione o fermento.

Unte uma forma pequena com manteiga e farinha e leve para o forno preaquecido 180° C, por aproximadamente, 35 minutos.

Retire do forno e espere esfriar, corte o bolo ao meio e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Na batedeira adicione a manteiga ligue a batedeira e vá adicionando o leite condensado em fio, até formar um creme.

Depois, vá adicionando as colheres de leite ninho.

Desligue a batedeira e coloque a 1/2 lata de creme de leite sem soro gelada.

Leve à geladeira por algumas horas, até pegar uma consistência mais firme.

CALDA DE MORANGO:

Calda de morango:Corte os morangos no sentido do comprimento, coloque o açúcar e leve ao fogo até formar uma calda.

Os morangos tem que ficar inteiros, espere esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Pegue a casca do ovo, passe uma camada do recheio de leite ninho.

Coloque o bolo em pedaços finos em toda base, coloque a calda de morango, o recheio de leite ninho.

Acrescente mais uma camada do bolo, mais uma camada do leite ninho, termine com a calda e salpique o chocolate branco picado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23881-ovo-de-colher-recheio-de-bolo-com-leite-em-po-e-morango.html>