BOLO DE LEITE NINHO PARA FESTA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de água

3 xícaras (chá) de açúcar

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara (chá) de leite em pó integral

RECHEIO:

Recheio:200 g de manteiga sem sal

2 xícaras (chá) de leite em pó integral

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

raspas de chocolate branco

COBERTURA:

Cobertura:12 colheres (sopa) de leite em pó integral

12 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro (glaçúcar)

1 colher (sopa) de emulsificante

1 copo (requeijão) de água bem gelada

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Unte uma forma retangular funda, com manteiga e farinha de trigo.

Esquente o forno por 10 minutos em temperatura média (180º C).

Separe as claras e as gemas dos ovos.

Em uma vasilha, bate as claras em neve e reserve.

Na batedeira, bata as gemas, depois acrescente a água, e vá acrescentando o açúcar aos poucos.

Após, acrescente a farinha, o leite em pó e o fermento, sempre batendo bem até misturar tudo.

Desligue a batedeira, e com cuidado, misture as claras em neve na massa (cuidado para não "bater").

Coloque na forma untada e leve ao forno por 30 minutos em temperatura média ou até o teste do palito.

RECHEIO:

Recheio:Na batedeira, bata bem a manteiga com o leite condensado.

Acrescente o leite em pó aos poucos.

Bata até misturar bem.

Adicione o creme de leite e leve para congelar por 2 horas, pelo menos.

COBERTURA:

Cobertura:Junte todos os ingredientes de uma vez só na batedeira.

Bata em velocidade máxima até o ponto de glacê.

Leve à geladeira por 30 minutos.

MONTAGEM:

Montagem:{TITLE}

Desenforme o bolo em uma travessa própria.

Corte com fio de nylon o bolo ao meio e reserve a parte de cima.

Na parte de baixo, molhe delicadamente com guaraná ou leite.

Coloque então o recheio, espalhando bem.

Em seguida, jogue as raspas de chocolate.

Pegue então a outra metade do bolo, vire-a e coloque por cima, de forme que a parte de dentro esteja virada para cima.

Molhe cuidadosamente essa parte com guaraná ou leite.

Coloque então a cobertura e decore conforme a sua preferência.

Essa cobertura rende bastante, e dá para fazer trabalho com bicos de confeiteiro.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24975-bolo-de-leite-ninho-para-festa.html