

BOLO TRUFADO DE LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

7 ovos
2 xícaras de açúcar refinado
3 xícaras de farinha de trigo peneirada
2 colheres (sopa) de fermento para bolo
creme trufado
1/2 pacote de leite em pó
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite sem soro
1 vidro de leite de coco
2 colheres (chá) de extrato de rum ou whisky
2 caixinhas pequenas de chantilly
100 g de chocolate branco

MODO DE PREPARO

CREME TRUFADO:

Creme trufado: Na batedeira, bata o leite em pó, 1/2 lata de leite condensado, 1/2 lata de creme de leite, 1/2 vidro de leite de coco, leve à geladeira e deixe gelar bem.

CHANTILLY:

Chantilly: Em uma vasilha, bata o chantilly bem firme e leve à geladeira até gelar bem.

MASSA:

Massa: Em uma batedeira, bata os ovos com o açúcar até obter um creme branco e dobrar de volume.

Adicione aos poucos a farinha sem deixar o creme baixar e pare de bater.

Acrescente o fermento e misture delicadamente.

Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 45 minutos.

Depois de assado e frio, divida o bolo ao meio, molhe com 1/2 lata de leite condensado, 1/2 lata de creme de leite e o restante do leite de coco.

Acrescente 1/2 litro de leite para molhar o bolo e reserve.

Junte o creme trufado bem gelado com o chantilly e bata bem até obter um creme espesso.

Acrescente pequenos pedaços de chocolate branco e use para rechear e cobrir e leve à geladeira por 5 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25750-bolo-trufado-de-leite-em-po.html>