

BOLO DE SUFLAIR DA NATHY

INGREDIENTES

ITENS NECESSÁRIOS PARA BATER O BOLO:

Itens necessários para bater o bolo: 3 ovos

200 ml de leite

2 colheres de manteiga

RECHEIO:

Recheio: 2 tabletes de suflair

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 colher de manteiga

4 colheres de nescau

manteiga e farinha para untar a forma

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Eu sempre bato os ingredientes do bolo no liquidificador, mas pode ser na batedeira ou com o fuê.

Misture a caixinha e os ingredientes adicionais.

Bata bem até a massa ficar homogênea.

Nesse momento, coloque o forno para preaquecer a 200°C.

Unte e enfarinhe a forma, distribua a massa e leve ao forno por cerca de 40 minutos, faça sempre o teste do palito antes de retirá-lo do forno.

RECHEIO:

Recheio: Na panela, coloque a manteiga e deixe derreter um pouco.

Adicione o leite condensado e o nescau, mexa bem até dar o ponto de brigadeiro.

Desligue o fogo e adicione o creme de leite, mexa bem e reserve.

Corte os tabletes de suflair em cubos e reserve.

Retire o bolo do forno e deixe esfriar por cerca de 15 minutos, desenforme e corte ao meio.

Dica muito importante: como é bolo de caixinha ele já é bem fofinho e molhadinho, não precisa molhar.

Pegue uma das metades e coloque o recheio, por cima coloque os tabletes de suflair.

Coloque a parte de cima do bolo, despeje o restante do recheio por cima e, com o auxílio de uma espátula cubra todo o bolo.

Decore com uma fileira de suflair e morangos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26182-bolo-de-suflair-da-nathy.html>