

BOLO GELADO COM CREME

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 3 claras batidas em neve

creme de leite

2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Em uma panela coloque um pequena porção de margarina e deixe derreter.

Coloque 1 lata de leite condensando junto a margarina (fogo baixo)

acrescente as 3 gemas e deixe cozinhar.

Misture sempre para não grudar na panela.

Acrescente a maisena dissolvida em leite ou água. Espere até formar um creme bem consistente.

Reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Com auxílio de uma colher, espalhe um pouco do creme no fundo da travessa.

Organize uma base com as fatias do bolo (não se preocupe em deixar tudo certinho um ao lado do outro, pois quanto mais espalhado melhor).

Cubra as fatias com o resto do creme ou faça novas camadas se assim desejar.

A última camada é o chantilly.

Para fazer o chantilly é necessário usar uma batedeira: coloque as 3 claras e bata até o ponto de neve.

Adicione as 2 colheres de açúcar e um pouco de creme de leite (quanto mais creme de leite, mais líquido o chantilly) e bata até ficar cremoso.

Despeje sobre o creme e leve a geladeira por cerca de 3 a 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27064-bolo-gelado-com-creme.html>