

BOLO BEM NASCIDO DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

1 colher (sopa) de baunilha

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de água morna

1 e 1/2 colheres (sopa) de fermento em pó

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: 3 latas de leite condensado cozidos na pressão por 10 minutos

1 caixinha de creme de leite

1 xícara de leite em pó de boa qualidade

PARA MOLHAR:

Para molhar: 1 e 1/2 xícaras de água

1 xícara de leite em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve.

Acrescente a baunilha e continue a bater.

Acrescente o açúcar e continue a bater.

Junte a farinha e a água aos poucos, alternadamente, misturando suavemente com uma espátula ou colher.

Junte o fermento e misture suavemente.

Despeje em uma assadeira de tamanho padrão para bolo, forrada com papel toalha, sendo 4 folhas suficientes para forrar toda a superfície da assadeira.

Leve ao forno preaquecido a 200°C, por aproximadamente 25 minutos ou até dourar.

Retire do forno, espere esfriar, retire o papel toalha e corte o bolo ao meio.

PARA MOLHAR:

Para molhar: Bata os ingredientes no liquidificador.

Molhe o bolo.

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: Misture os leite condensados cozidos, com o creme de leite e mexa bem.

Recheie o bolo com metade dessa mistura.

Cubra com a outra metade do bolo e sobre ele, coloque o restante da mistura.

Polvilhe o leite em pó para finalizar.

Decore com acessórios de bebê, chocalho, sapatinho, etc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27799-bolo-bem-nascido-de-leite-ninho.html>