BOLO MOUSSE DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

PÃO DE LÓ:

Pão de ló:100 g de farinha de trigo

6 ovos

1 pitadinha de sal

100 g de fécula de batata

180 g de açúcar

1 colher chá de essência de baunilha

RECHEIO:

Recheio:1 lata de creme de leite gelado e sem soro

3/4 lata de leite condensado

200 g de chantilly gelado

20 g de emulsificante para sorvete

200 g de leite em pó

MODO DE PREPARO

PÃO DE LÓ:

Pão de ló:Bater os ovos com o açúcar até dobrar de volume.

Coloque a batedeira em potência baixa e vá acrescentando aos poucos a farinha de trigo, o sal e a fécula de batata.

Desligue a batedeira e acrescente o fermento e mexa.

RECHEIO:

Recheio:Coloque o creme de leite com o leite condensado na batedeira, bata 5 minutos, na velocidade máxima.

Acrescente o chantilly e o emulsificante continue a bater na velocidade máxima.

Pare de bater e misture o leite em pó.

Leve pra gelar por 2 horas antes de rechear.

FINALIZAÇÃO:

Finalização:Corte o pão de ló em 3 partes, umedeça com guaraná ou leite ninho diluído e recheie, cubra com o creme e enfeite com raspas de chocolate e cerejas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28639-bolo-mousse-de-leite-ninho.html