

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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