

RECHEIO DE ANO NOVO PARA BOLO EM PASTA AMERICANA

INGREDIENTES

1 lata de doce de leite 800 g
400 g de chantilly batido (preferência marca Rich's)
2 barras de chocolate diamante negro picado 150 g cada barra
250 g de nozes picada
1/2 colher de café de canela em pó
10 damascos secos picados

MODO DE PREPARO

Bata o chantilly até chegar uma consistência bem firme e reserve.
Bata o doce de leite por uns 5 minutos.
Misture suavemente ao doce de leite o chantilly.
Acrescente as nozes, o chocolate diamante negro e os damascos, todos picados.
Ao final acrescente a canela e mexa suavemente.
Deixe descansar em geladeira de 5 a 10 minutos no máximo.
O recheio estará pronto para ser colocado em camadas no bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30105-recheio-de-ano-novo-para-bolo-em-pasta-americana.html>