

BOLO MIL FOLHAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 rolo de massa folhada congelada

CREME:

Creme: 4 xícaras (chá) de leite

2/3 de xícara (chá) de açúcar

3/4 de xícara (chá) de maisena

5 gemas

2 colher (chá) de essência de baunilha

PARA POLVILHAR:

Para polvilhar: 2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Coloque em uma vasilha as gemas e o açúcar, bata bem até ficar esbranquiçado.

Misture a maisena e mexa bem. Reserve esta mistura.

Coloque em uma panela o leite e a baunilha e deixe o leite quase ferver, em fogo baixo.

Quando começar a levantar fervura, desligue e misture devagar este leite com a outra mistura, mexa bem. Volte tudo para a panela em fogo baixo e mexa até engrossar. Desligue o fogo e coloque papel filme encostando no creme, leve à geladeira até ficar gelado.

Depois tire e mexa de novo até voltar a consistência de creme se pelotas.

MASSA:

Massa: Corte a massa do tamanho que quiser que fique o bolo, eu fiz do tamanho de uma assadeira retangular grande, coloque na assadeira e leve ao forno para assar. Cuidado que é bem rápido. Quando estiver douradinha, vire para dourar o outro lado. Faça isso com quantas camadas quiser.

MONTAGEM:

Montagem: Depois da massa assada e do creme gelado e mexido, coloque uma camada de massa e outra de creme, assim sucessivamente. Na última camada de massa, polvilhe o açúcar de confeiteiro por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31437-bolo-mil-folhas.html>