

# BOLO GELADO DE CREME NA TRAVESSA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

4 ovos

200 ml de leite

1/2 copo de óleo

1 colher de sopa de fermento em pó

### CREME:

Creme:2 latas de leite condensado

400 ml de leite

2 colher de amido de milho

2 gema

4 colher de leite ninho

5 gotas de essência de baunilha

## MODO DE PREPARO

Separe a gema da clara, bata bem a clara até ficar firme.

Depois misture a gema com o açúcar e bata, acrescente todos os ingredientes da massa, até que obtenha uma mistura homogênea.

Asse por uns 35 minutos, em forno preaquecido a 180°C.

Para o creme, coloque tudo em uma panela, em fogo médio, mexendo até virar um creme e reserve.

Para a montagem corte a massa em até 4 fatias para fazer várias camadas, escolha uma travessa grande de sua preferência, comece a montagem, molhe sempre a massa antes de colocar o creme, isso deixará o bolo mais molhado e muito mais gostoso, por último acrescente uma cobertura de sua escolha como por exemplo: nessa receita acrescentei coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/32485-bolo-gelado-de-creme-na-travessa.html>