

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 ingrediente 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 varia 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 acrescente coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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