

BOLO GELADO DE BOLO PULLMAN

INGREDIENTES

4 bolos de Pullman de chocolate e baunilha

1 barra de chocolate amargo

1 barra de chocolate branco

3 caixinhas de creme de leite

1 leite condensado

1 limão

500 ml de leite semi desnatado

MODO DE PREPARO

Em uma panela com 200 ml de leite quente coloque o chocolate amargo e mexa em fogo baixo até derreter.

Desligue o fogo e coloque 2 caixinhas de creme de leite.

Em outra panela com 200 ml de leite quente, coloque o chocolate branco e mexa em fogo baixo até derreter.

Com o fogo ainda baixo adicione uma caixinha de creme de leite e o leite condensado.

Desligue o fogo e acrescente o suco de limão no creme branco.

Para os dois, mexer até ficar com uma consistência cremosa e reserve.

Em um pirex, coloque uma camada do bolo já fatiado.

Em seguida, com o auxílio de uma colher umedeça o bolo com leite ou leite de coco.

Cubra com uma camada do chocolate amargo.

Repita o procedimento para o creme branco e, por último, cubra com uma camada do chocolate amargo.

Depois de montado, colocar na geladeira por pelo menos 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33905-bolo-gelado-de-bolo-pullman.html>