

PASTA DE LEITE CONDENSADO DEFINITIVA (PARA COBRIR BOLOS)

INGREDIENTES

1 lata de leite ninho

a mesma medida de açúcar impalpável (4 xícaras)

1 colher de sopa de margarina

leite condensado até dar o ponto (quase 1 caixinha)

2 colherinhas de café rasas de cmc (encontrado em lojas de produtos para festas)

MODO DE PREPARO

Peneire o leite ninho e o açúcar em uma bacia grande, reservando cerca de 1/2 xícara do leite ninho.

Dissolva o CMC no leite ninho reservado e misture.

Junte a margarina e a metade da caixa de leite condensado.

Misture até formar uma "farofa". Vá sovando até formar uma massa lisa, homogênea, que não gruda nas mãos (ajuda se você usar luvas de plástico ou silicone).

Para acertar o ponto, vá juntando mais leite condensado (se ficar muito seca) ou leite em pó (se ficar muito mole). A massa deve ficar mais para seca, ela amolece ao sovar bem.

Para colorir, use anilina em gel. Para cobrir o bolo, abra a pasta com um rolo, até ficar com mais ou menos meio centímetro de espessura, enrole a pasta no rolo e desenrole sobre o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35109-pasta-de-leite-condensado-definitiva-para-cobrir-bolos.html>