

BOLO GELADO DE NEGRESCO COM MOUSSE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 pacote de suco artificial em pó (sua preferência o sabor)

1 pacote de bolacha negresco

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Primeiro faça a massa do bolo, como vem descrito na embalagem.

Retire o recheio de todos os biscoitos, mas não jogue fora o recheio, guarde-os, você vai usá-los. Depois de retirar o recheio, quebre os biscoitos com as mãos, e coloque-os (não todos) junto à massa, mexa com uma colher e leve ao forno e depois de assado reserve. Use uma forma quadrada para assar o bolo.

RECHEIO:

Recheio: Em um liquidificador bata o leite condensado, o creme de leite e o suco de sua preferência até que tenha consistência (eu usei um suco em pó artificial de uva). E separe.

MONTAGEM:

Montagem: Depois de assado o bolo, espere esfriar e desenforme. Em seguida, com o auxílio de uma faca corte-o ao meio, o corte deve ser feito direto no bolo e não como se você fosse recheá-lo, você deve cortá-lo ao meio literalmente!

Feito isso, pegue a mousse que você deixou separado e coloque um pouco em uma das metades do bolo. E o restante do recheio você coloca também junto ao recheio da mousse. Em seguida, coloque a outra metade sobre essa metade com recheio. Leve à geladeira por uma hora e depois é só se deliciar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35859-bolo-gelado-de-negresco-com-mousse.html>