

# BOLO DA THAYS

## INGREDIENTES

6 ovos

6 colheres de sopa de açúcar

5 colheres de sopa de farinha de trigo

1 pote de Doce de Leite

1 barra e meia de chocolate meio amargo

1 caixinha de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Faça o Pão-de-ló.

Separar as claras das gemas.

Bater as claras até ficar em ponto de suspiro, acrescentar uma a uma as gemas, batendo sempre, ainda com a batedeira ligada acrescentar aos poucos o açúcar peneirado.

Peneirar muito bem a farinha.

Acrescentar à massa com a batedeira desligada, aos poucos, delicadamente, fazendo movimentos de baixo para cima.

Por último, acrescentar o fermento.

Assar em forno médio.

Depois parta o bolo ao meio e passe o Doce de Leite.

Em banho-maria, derreta a barra de chocolate e após misture a caixa de creme de leite, mexa bem.

Feche o bolo e coloque o chocolate por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37406-bolo-da-thays.html>