

BOLO GELADO DE GROSELHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos
2 copos de trigo
1 copo de açúcar
1 copo de leite quente
1 colher de fermento
1 litro de groselha para molhar o bolo

CREME:

Creme:1 lata de leite condensado
700 ml de leite
2 colheres de amido de milho

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve, acrescente o açúcar, depois as gemas e misture tudo muito bem.
Coloque o trigo, em seguida o fermento e por último o leite quente.

CREME:

Creme:Em uma panela coloque 500 ml de leite e o leite condensado, mexer e levar ao fogo.
À parte dilua o amido no restante do leite e só despeje na panela quando o leite começar a levantar fervura.
Mexa em fogo baixo até formar um creme e deixe esfriar um pouco.

MONTAGEM:

Montagem:Divida o bolo em duas partes, coloque a primeira parte num tabuleiro e regue com groselha.
Coloque o creme e regue com mais groselha.
Coloque a outra parte do bolo e regue novamente com groselha.
Se preferir cubra com coco ralado e leve para gelar.