

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39071-bolo-gelado-de-groselha.html>