

# 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.  
Mexe 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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