

BOLO RECHEADO PARA SOBREMESA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado
1 e 1/2 xícaras de leite em pó integral
2 colheres de sopa de margarina

BOLO:

Bolo: 4 ovos grandes
2 e 1/2 xícaras de leite integral
2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de sopa de margarina
1 e 1/2 xícaras de açúcar cristal
1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Aqueça a margarina até que ela se torne parcialmente cremosa.
Adicione o leite em pó integral aos poucos para que não empelote.
Adicione o leite condensado e bata em um batedeira em velocidade máxima até que a mistura se torne homogênea e consistente.
Fracione em duas partes e reserve.

BOLO:

Bolo: Bata as claras em neve e reserve.
Bata as gemas com a margarina e o açúcar cristal até obter uma massa homogênea.
Adicione o leite lentamente até dissolver toda a massa.
Adicione a farinha de trigo lentamente e bata a mistura.
Adicione as claras em neve e o fermento em pó, misture delicadamente.
Acomode a mistura delicadamente em uma assadeira previamente untada e leve ao forno previamente aquecido a 180 °C por 30 minutos.
Após assado o bolo espere esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Fracione o bolo em duas partes iguais.

Em uma tábua acomode um fração de bolo.

Aplique uma porção do creme sobre toda a superfície, corte as bordas e cubra com a outra fração do bolo, corte as bordas e aplique o creme restante ao bolo.

Espalhe o creme delicadamente para não quebrar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39216-bolo-recheado-para-sobremesa.html>