

BOLO GELADO PRÁTICO

INGREDIENTES

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

3 ovos (claras e gemas separadas)

4 colheres (sopa) de maisena

4 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de creme de leite gelado e sem soro

2 bolos tipo Pullmann mesclado (chocolate e baunilha)

Raspas de chocolate branco e ao leite para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo médio o leite, o leite condensado, as gemas, a maisena e mexa até engrossar.

Reserve. Na batedeira , bata as claras em neve, adicione o açúcar, aos poucos, e bata até formar um merengue.

Misture com o creme de leite e reserve na geladeira. Fatie o bolo não muito grosso e, em um refratário, vá fazendo camadas de bolo com o creme de gemas.

Cubra com o creme de claras e leve à geladeira por 3 horas.

Decore com raspas de chocolate branco e ao leite e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40011-bolo-gelado-pratico.html>