

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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