

BOLO DE LEITE NINHO GELADO

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

4 colheres (sopa) de Leite Ninho

1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata a água, o leite ninho, a manteiga, os ovos e o açúcar até ficar homogêneo.

Transfira para uma vasilha, adicione a farinha, fermento e misture com uma colher.

Despeje a massa em uma fôrma de 25x35 cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

Deixe esfriar e regue com a bebida láctea.

Reserve.

Para a cobertura, em uma panela em fogo médio, cozinhe o leite condensado, o Leite Ninho e a manteiga, mexendo sempre, até engrossar.

Deixe amornar e espalhe sobre o bolo.

Corte em quadrados, embrulhe em pedaços de papel alumínio e leve à geladeira por 2 horas. Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42383-bolo-de-leite-ninho-gelado.html>