BOLO DE TRÊS LEITES

INGREDIENTES

DOCE DE TRÊS LEITES:

Doce de três leites:1 lata de leite evaporado

1 lata de leite condensado

1 xícara de nata ou creme de leite

1 colher de sobremesa de essência de baunilha

2 colheres de sopa de conhaque ou rum

MERENGADA:

Merengada:11/2 xícaras de açúcar

1/2 colher de sopa de cremor de tártaro

5 claras

MODO DE PREPARO

DOCE DE TRÊS LEITES:

Doce de três leites:Misture todos os ingredientes muito bem e reserve.

MERENGADA:

Merengada:Bata as claras em neve firme. Agregue 1/4 de xícara de açúcar e o cremor de tártaro.

Bata até ficar firme. Reserve.

PARA O BOLO:

Para o bolo:Bata as gemas com 3/4 xícara de açúcar até clarear, na batedeira. Junte 3/4 xícara de leite, a essência de baunilha, a farinha e o fermento em pó.

Retire a tigela da batedeira e agregue metade da merengada, mexendo com colher de pau.

Coloque a massa em uma forma retangular média bem untada com margarina.

Leve ao forno a 180°C por 50 minutos.

Retire do forno e fure toda a superfície do bolo com um palito.

Deixe esfriar por no mínimo 1 hora.

Assim que esfriar vá derramando o doce dos leites,devagar,sobre o bolo,esperando que seja absorvido antes de derramar mais.

Cubra co a merengada e leve à geladeira de um dia para o outro.

Sirva cortado em quadrados e bem gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45023-bolo-de-tres-leites.html