

# BOLO NEVADO POR EDSON G.FARIA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:1 xícara (chá)de margarina  
2 xícaras (chá) de açúcar refinado  
3 claras  
1 colher (sopa)de fermento em pó  
1 xícara (chá) de leite  
3 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada

### RECHEIO:

Recheio:250 g de chocolate ao leite  
1 lata de creme de leite

### COBERTURA:

Cobertura:6 claras em neve  
2 xícaras (chá) de açúcar  
1 xícara (chá) de água  
raspas de limão

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata na batedeira o açúcar com a margarina até a mistura ficar homogênea, acrescente o leite e a farinha de trigo aos poucos sem parar de bater.

Misture então as claras em neve e enfim o fermento.

Unte a forma com margarina e polvilhe com farinha de trigo e leve ao fogo médio por 30 minutos.

### RECHEIO:

Recheio:Derreta o chocolate em banho maria e aos poucos misture o creme de leite até ficar homogêneo.

Deixe esfriar um pouco e recheie o bolo.

### COBERTURA:

Cobertura:Bata as claras em neve e reserve.

Misture em um panela o açúcar e a água e leve ao fogo até ficar em ponto de fio.

Misture a calda com as claras em neve batendo na batedeira em velocidade alta até esfriar e ter consistência firme.

Cubra o bolo e decore a gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45052-bolo-nevado-por-edson-g-faria.html>