

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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