BOLO 4 LEITES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 ovos

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

3 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de suco de laranja

1 colher de pó royal

CREME DO RECHEIO E COBERTURA:

Creme do recheio e cobertura:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

200 g de margarina sem sal

1 copo grande de açúcar

1 colher de sobremesa de emustab

8 colheres de leite ninho

1/2 litro de leite

4 barrinhas de chocolate branco Galak

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as gemas e o açúcar até a massa ficar branca por os outros ingredientes, colocar as claras em neve eo pó royal por ultimo assar.

untar bem a forma com margarina em forno pré aquecido por 40 minutos.

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:Bater todos os ingredientes na batedeira, menos o emustab, até o açúcar derreter, após o açúcar ter derretido colocar o emustab.

PARA MONTAR O BOLO:

Para montar o bolo:Cortar o bolo ao meio molhar com 1/2 lata de leite condensado e 1/2 de leite, por uma quantidade generosa de creme, colocar o 2 barrinhas chocolate ralado em temperatura ambiente, molhe a outra parte do bolo e coloque em cima do recheio, coloque o restante do recheio para dar acabamento e enfeite com o

restante do chocolate ralado levar na geladeira por 1 hora e meia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45138-bolo-4-leites.html