

BOLO DOS DEUSES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de açúcar
5 ovos (gemas separadas)
1 xícara de leite fervendo
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de fermento em pó

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: 1 tablete (200 g) de manteiga sem sal
1 lata de leite condensado
10 colheres de leite ninho
1 lata de creme de leite com soro bem gelada
1 barra de chocolate branco picadinho

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Bata na batedeira a manteiga com o leite condensado (em fio).
Acrescente o leite em pó uma colher por vez e só misture o creme de leite.
Leve à geladeira para tomar consistência por 2 horas
Corte o bolo no meio com ajuda de uma faca ou linha.
Recheie com a metade do creme e cubra com a outra metade.
Jogue chocolate branco picadinho em cima e está pronto.
Dica: ele fica muito bom se você colocar ele depois de pronto por uns 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49452-bolo-dos-deuses.html>