

# 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>