

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).

Acrecente 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 medate do creme e cubra com a outra metade.

Jogue chocolate branco picadinho em cima e está ponto.

Dica: ele fica muito bom se você colocar ele depois de pronto por uns 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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