

# BOLO DE LEITE NINHO DA ALINE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 6 ovos

2 xícaras de açúcar

1 copo de água

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite ninho

2 latas de leite condensado

250 g de margarina sem sal

1 lata de creme de leite

200 g de chocolate branco

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bater as claras em neve bem firme e reserve.

Na batedeira bata as gemas junto com a água até virar uma espuma, acrescente o açúcar e continue batendo até ficar bem homogêneo, coloque a farinha e o fermento e misture bem.

Acrescente as claras em neve e misture bem devagar, coloque em uma forma untada e enfarinhada e leve para assar.

### RECHEIO:

Recheio: Na batedeira coloque o leite ninho, o leite condensado e a margarina bata bem acrescente o creme de leite e bata até que misture tudo e fique como um creme.

### MONTAGEM:

Montagem: Divida o bolo ao meio e passe uma boa camada do creme e coloque o chocolate branco picado e separe um pouco do chocolate para colocar em cima do bolo.

Coloque a parte de cima do bolo e cubra com o restante do creme e decore com o resto do chocolate branco.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50475-bolo-de-leite-ninho-da-aline.html>