BOLO DE LEITE NINHO DA ALINE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 ovos

2 xícaras de açúcar

1 copo de agua

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 prar 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 mo 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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