BOLOS MINI CORAÇÕES DA ABIMA PARA O DIA DOS NAMORADOS

INGREDIENTES

CREME DE GEMAS:

Creme de gemas:1 lata de leite condensado

4 gemas de ovos peneiradas

200 gramas de creme de leite UHT

CREME NEVADO:

Creme nevado:4 claras em neve

6 colheres de sopa de açúcar

1 caixa de creme de leite gelado UHT (200 gramas)

Baunilha a gosto

MODO DE PREPARO

CREME DE GEMAS:

Creme de gemas:Em uma panela misture o leite condensado com as gemas peneiradas. Junte o creme de leite e misture até ficar homogêneo. Leve ao fogo médio misturando constantemente por 4 minutos após início da fervura.

CREME NEVADO:

Creme nevado:Misture as claras com o açúcar e leve ao fogo em banho Maria para amornar. Bata em batedeira até formar um suspiro firme. Acrescente o creme de leite, a baunilha e mexa delicadamente.

MONTAGEM :

Montagem :Coloque as fatias de bolo em mini aros. Disponha o creme de gemas, cubra com o creme nevado e a decoração a gosto. Leve ao freezer por 4 horas. Desenforme e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50708-bolos-mini-coracoes-da-abima-para-o-dia-dos-namorados.html