

# 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>