BOLO DA MAMÃE – ABIMA

INGREDIENTES

CREME DE GEMAS:

Creme de gemas:1 lata de leite condensado

4 gemas de ovos peneiradas

200 g de creme de leite UHT

CROCANTE (OPCIONAL):

Crocante (opcional):1 xícara de chá de açúcar

½ xícara de chá de nozes picadas

1 colher de café de manteiga sem sal

CREME NEVADO:

Creme nevado:4 claras em neve

6 colheres de sopa de açúcar

1 cx de creme de leite gelado UHT (200 g)

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.

CROCANTE:

Crocante:Derreta o açúcar em fogo baixo sem mexer.

Quando o açúcar estiver completamente derretido e formar um caramelo claro, retire do fogo e junte a manteiga e as nozes. Misture e espalhe em mármore untado. Quando frio, quebre em pedacinhos.

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51586-bolo-da-mamae-abima.html