BOLO GELADO EM CAMADAS

INGREDIENTES

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:2 latas de leite condensado

100g de castanha de caju torrada e moída

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata o cacau em pó e a água até incorporar. Acrescente a manteiga, o iogurte e bata até dissolver.

Deixe esfriar por 10 minutos e junte os ovos, um a um, batendo a cada adição.

Adicione os ingredientes secos peneirados e bata até misturar.

Coloque em uma fôrma de 35cm x 25cm untada com margarina e polvilhada com chocolate em pó.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 50 minutos ou até enfiar um palito, ele saia limpo. Desenforme e deixe esfriar.

Corete ao ao meio no sentido do comprimento. Reserve.

Em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado com a castanha, mexendo sempre, até soltar do fundo da panela.

Retire do fogo e misture com o creme de leite. Espalhe metade do creme de leite sobre a massa, cubra com a outra metade da massa e espalhe o creme restante.

Corte em quadrados e embrulhe, um a um, em papel alumínio.

Leve para a gelar por no mínimo 4 horas antes de servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51833-bolo-gelado-em-camadas.html