

BOLO DELÍCIA DE NOZES

INGREDIENTES

PÃO DE LÓ:

Pão de Ló: 8 ovos
2 xícaras de açúcar
1 colher (sopa) de açúcar de baunilha
1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: 2 latas de leite condensado
2 caixinhas de creme de leite (200g cada caixa)
200g de nozes moídas

MERENGUE PARA DECORAR:

Merengue para decorar: 3 claras
6 colheres (sopa) de açúcar

NOZES PARA DECORAR:

Nozes para decorar: Fios de ovos para decorar opcional

MODO DE PREPARO

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló: Bata na batedeira as claras em neve e aos poucos adicione as gemas uma a uma, acrescente o açúcar e o açúcar de baunilha.

Fora da batedeira, adicione a farinha de trigo peneirada com o fermento e misture delicadamente.

Asse em assadeira média untada, em forno médio pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos ou até dourar levemente. Deixe esfriar e corte em 3 partes.

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: Coloque em uma panela o leite condensado, o creme de leite e as nozes moídas, leve ao fogo médio mexendo sempre e quando começar a ferver mexa por mais 5 minutos e desligue.

MERENGUE:

Merengue: Em uma panela misture muito bem as claras com o açúcar.

Leve ao fogo mexendo sempre até começar a espumar, neste momento colocar direto do fogo para a batedeira e bater até que fique no ponto de merengue.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo em 3 camadas, coloque parte do recheio bem quente encima da primeira camada, coloque a segunda camada de bolo e recheie com mais um pouco do recheio coloque a terceira camada de bolo e cubra com o restante do recheio bem quente.

Utilize o recheio bem quente isso faz com que bolo sugue parte do recheio e deixe o molho molhadinho sem precisar usar calda para molhar.

Ao redor do bolo espalhe parte do merengue com uma espátula e com saco de confeitar decore com o restante do merengue.

Decore com nozes e fios de ovos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54948-bolo-delicia-de-nozes.html>