

A solid red vertical bar runs along the left edge of the page.

Receitas pra Aniversariantes

Bolo delicia de quatro leites



Ingredientes

Massa:

5 gemas

5 claras em neve

2 xícaras de açúcar

1/4 xícara de óleo

3/4 xícara de água fervente

3 xícaras de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (café) de bicarbonato de sódio (opcional)

Modo de preparo

Antes de tudo misture em uma xícara o fermento com o bicarbonato e reserve para usar no final. Agora, bata muito bem as gemas, a água, o creme branco até dobrar de volume, adicione o trigo sem bater muito forte com a batedeira, porém tem que ficar bem misturado. Em seguida desligue a batedeira e adicione as claras em neve delicadamente e o fermento com bicarbonato. Unte uma forma redonda (25 cm de diâmetro) com óleo e farinha de rosca. Leve ao forno médio (pré-aquecido por 10 minutos), até dourar um pouco e ao ponto que espetando um palito este saia limpo.

Espere esfriar

Recheio

Recheio e cobertura

1 caixa de creme de leite

1 caixa de leite condensado

2 colheres bem cheias de margarina

15 colheres (sopa) de leite em pó integral

2 xícaras de açúcar

1 colher (sopa) de emulsificante

1 barra (180g) de chocolate branco picado

200g de chocolate branco em lascas para decorar

Calda

1 vidro pequeno de leite de coco

1/2 caixa de leite condensado

Modo de preparo

Recheio e cobertura:

Rale ou pique a barra de chocolate branco e reserve.

Bata em uma batedeira com velocidade máxima todos os outros ingredientes, até que dobre de volume. Leve à geladeira por 10 minutos para descansar.

Calda

Misture em uma vasilha com bico (fica melhor para molhar o bolo) o leite de coco com o leite condensado.