BOLO CREME DE NEVE... O BOLO CREMOSO MAIS GOSTOSO DO MUNDO!

INGREDIENTES

Massa

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de margarina

3 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento

1 xícara (chá) de leite

Recheio e cobertura

1 caixa ou lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 colher (sopa) de margarina

3 xícaras (chá) de leite Ninho em pó

MODO DE PREPARO

Massa

Comece a bater os ovos na batedeira até espumar e vá adicionando o açúcar aos poucos, batendo sempre, até dobrar o volume.

Acrescente a margarina e continue batendo até esbranquiçar. Aos poucos, adicione a farinha, intercalando com o leite, e bata até ficar homogêneo.

Despeje em fôrma untada e enfarinhada de sua preferência e asse em forno médio preaquecido (200 ºC) por cerca de 40 minutos ou até firmar (faça o teste do palito). Desenforme morno e deixe esfriar.

Recheio e cobertura

Bata, no liquidificador ou na batedeira, o leite condensado com o creme de leite. Adicione a margarina e bata até incorporar.

Aos poucos, acrescente o leite em pó e continue batendo até homogeneizar. Leve à geladeira por 1 hora.

Montagem

Divida o bolo em 2 a 3 camadas e recheie com parte do creme. Cubra com o restante do creme e leve para gelar. Se desejar, decore a gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/13621-bolo-creme-de-neve-o-bolo-cremoso-mais-gostoso-do-mundo.html