

BOLO DIFERENTE NA TRAVESSA, O BOLO GELADO MAIS DELICIOSO DO PLANETA!

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado (395g) em temperatura ambiente
200g de manteiga sem sal em ponto de pasta (temperatura ambiente)
200g de leite em pó
1 caixinha de morangos (aprox. 20 pequenos)
1 pacotinho de biscoito maria ou maisena (aprox. 30 unidades)
1/2 xícara de leite integral

MODO DE PREPARO

Fatie os morangos e deixe alguns para decorar. Reserve.

Coloque na batedeira o leite condensado e manteiga, bata por 5 minutos, adicione o leite em pó e bata mais 1 minuto. Reserve.

Montagem:

Molhe os biscoito rapidamente no leite integral.

No fundo de uma forma de vidro coloque biscoitos até cobrir o fundo.

Por cima dos biscoitos coloque um pouco do creme, e por cima do creme coloque fatias de morango.

Coloque fatias de morango na lateral para decorar.

Por cima dos morangos coloque mais biscoitos, depois mais creme, depois mais uma camada de morangos, mais uma de biscoitos e por último o restante do creme.

Decore com leite em pó e morangos.

Deixe gelar por 2 horas e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13974-bolo-diferente-na-travessa-o-bolo-gelado-mais-delicioso-do-planeta.html>