

# BOLO 4 LEITES QUE DERRETE NA BOCA... O BOLO MAIS MARAVILHOSO QUE EXISTE!

## 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)

### 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 (180 g) de chocolate branco picado  
200 g de chocolate branco em lascas para decorar

### CALDA:

1 vidro pequeno de leite de coco  
1/2 caixa de leite condensado

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

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 açúcar e o óleo, até formar um creme branco e 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. Corte o bolo em quatro partes de modo que ficará com 3 recheios.

#### 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.

#### MONTAGEM:

Tudo Pronto. Agora é só começar a montagem. Escolha um prato redondo bem bonito para valorizar ainda mais sua torta. Separe um pouco do creme para a cobertura. Agora disponha uma massa no prato, regue com um pouco de calda, coloque um pouco de recheio e um pouco também de chocolate picado. Siga a ordem massa, calda, recheio, chocolate picado. Termine com a massa a regue com a calda. Cubra com o creme que você separou no inicio e com as lascas de chocolate. Leve à geladeira e sirva, de preferência, no dia seguinte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15213-bolo-4-leites-que-derrete-na-boca-o-bolo-mais-maravilhoso-que-existe.html>