

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 início 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>