Bolo Leite Ninho



DÉBORA SCARDANZAN
CONFEITARIA ARTESANAL

Receita

DÉBORA SCARDANZAN
CONFEITARIA ARTESANAL

Bolo Leite Ninho

Ingredientes

- 200 g de ovos
- 170 g de iogurte natural
- 300 g de açúcar
- 230 g de farinha de trigo
- 7 g fermento em pó
- 80 g de óleo de girassol
- 50 g de leite em pó Ninho

Cobertura

- 200 g de leite condensado,
- 200 g de creme de leite,
- 50 g de leite em pó Ninho.

Modo de preparo

- Leve todos os ingredientes ao fogo médio/baixo e cozinhe mexendo sempre até levantar fervura.
- Cubra o bolo imediatamente.

Modo de preparo

- Bata os ovos com o açúcar durante 10 minutos em velocidade alta;
- Com a batedeira em movimento, em velocidade média, adicione o óleo lentamente para que a mistura emulsifique;
- Acrescente o iogurte;
- Por último incorpore delicadamente os ingredientes secos: farinha, leite em pó e fermento previamente peneirados.
- Asse em forma untada e forno preaquecido a 180 graus por 40 minutos aproximadamente.

Dicas

- Peneire leite em pó sobre a cobertura logo depois de cobri-lo.
- Para desenformar seu bolo com perfeição, retire-o da forma enquanto ainda estiver morno. (10 minutos após sair do forno).







Compartilhe comigo seus resultados!

debora_scardanzan

deborascardanzan

.deborascardanzan.com.br