

Bolos Decorados com Ceição salvador

Material Complementar

Recheio cremoso de Ninho

Ingredientes:

- 02 leite condensados (790g)
- 300 ml de leite
- 500 gramas de chocolate branco picado
- 02 caixas de creme de leite (400g)
- 40 gramas de farinha de trigo sem fermento
- 200 ml de leite de coco
- 100 gramas de leite em pó instantâneo
- 100 gramas de margarina

Essência de sua preferência a gosto

Modo de Preparo:

Junte o leite condensado com a farinha, o leite em pó e misture para dissolver bem

Junte o restante dos ingredientes e leve em fogo baixo, quando começar a ferver, mexa por mais 15 minutos ou até chegar no ponto correto, que é quando cai com dificuldade da colher e formar montinhos sem desmanchar.

Retire do fogo e passe para um refratário, cubra com um plástico filme, bem colado para não entrar ar.

Deixe esfriar totalmente de preferência de um dia para o outro.

DICA: *Esse tipo de recheio pode criar vários outros tipos de sabores diferentes, use sua imaginação!*

BOLOS E delícias

JD Mídias®