

RECHEIO DE NATA

Ingredientes



- 300g de nata
- 150g de leite condensado

Modo de preparo

Apesar de ser uma receita super simples, ela pode dar errado se você não tomar alguns cuidados.



A sua nata e o seu leite condensado devem estar bem GELADOS.

De preferência colocar os batedores da batedeira e a bacia dela no congelador por 10 minutos.

Em uma batedeira, adicione os seguintes ingredientes:

- a nata
- o leite condensado

Bata em velocidade baixa e acompanhe o ponto do seu recheio, quando a consistência inicial mudar de líquido para um creme mais espesso e firme é a hora de parar.

Se você bater por tempo demais, você corre o risco da sua nata virar manteiga.

IMPORTANTE se você for montar um bolo artístico com este recheio, você deve fazer a montagem na forma e deixar na geladeira por no mínimo 06 horas.

Rende uma forma de 15x10 com duas camadas de recheio.

Considerações finais

Eu acredito que por querer esta receita você tem interesse na confeitaria, correto?

E se eu te disser que posso agregar muito mais conhecimento do que apenas esta receita?

É isso o que eu vou fazer no meu evento online **Profissão Confeiteira de Sucesso** que irá acontecer nos dias 09 e 11 de setembro e você está convidada!

Para você ter mais informações e se inscrever é só tocar abaixo:

QUERO MAIS INFORMAÇÕES

Vou estar esperando você ao vivo no meu evento comigo!

Beijos da Deia