

BOLO LEITE NINHO

INGREDIENTES

3 ovos grandes

2 colheres (sopa) de margarina

1 e 1/2 xícara de açúcar

2 colheres (sopa) de leite em pó (uso o leite ninho)

1 xícara de leite integral bem cheia

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó ou à medida de uma tampinha do fermento

Obs: xícara de 240 g

Ingredientes para a cobertura ou recheio

1 caixa de creme de leite

1 caixa de leite condensado

1 e 1/2 xícara de leite em pó

3 colheres (sopa) de margarina sem sal

MODO DE PREPARO

Bata os ovos na batedeira até aumentar o volume e coloque o açúcar

Bater bem até ficar esbranquiçado

Coloque a margarina e o leite em pó (bata)

Coloque a farinha peneirada o leite e por último o fermento em pó

Misture tudo e coloque para assar já em um forno preaquecido a 180° C

Na batedeira coloque todos os ingredientes (creme de leite, leite condensado, leite em pó e a margarina) e bata bem

Depois é só cobrir o bolo ou usar como recheio

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1613-bolo-leite-ninho.html>