

Bolo de Leite Ninho

Ingredientes

Massa:

- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- $\frac{3}{4}$ de xícara de óleo
- 25g de leite em pó
- $\frac{1}{2}$ xícara de leite
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Recheio e Cobertura:

- 2 caixas de creme de leite
- 285g de leite condensado
- 1 e $\frac{1}{2}$ xícara de chá de leite em pó
- 12g de gelatina incolor
- 150ml de chantilly batido

Calda:

- 260ml de leite integral
- 110g de leite condensado
- 2 colheres de sopa de leite em pó

Decoração:

- Leite em pó a gosto

Modo de Preparo

Massa:

1. Comece pré-aquecendo o forno a 180°C e untando uma forma com manteiga e farinha.
2. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura clara e fofa.
3. Adicione o óleo e continue batendo.
4. Aos poucos, acrescente o leite em pó e o leite, alternando com a farinha de trigo peneirada.
5. Misture delicadamente o fermento em pó à massa.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30 a 35 minutos, ou até que o bolo esteja dourado e firme ao toque.
7. Deixe esfriar antes de desenformar.

Recheio e Cobertura:

1. Dissolva a gelatina incolor conforme as instruções da embalagem e reserve.
2. Em uma tigela, misture o creme de leite, o leite condensado e o leite em pó até obter um creme homogêneo.
3. Acrescente a gelatina dissolvida e misture bem.
4. Incorpore o chantilly batido ao creme de leite ninho delicadamente.
5. Reserve na geladeira enquanto o bolo esfria.

Calda:

1. Em uma tigela, misture o leite integral, o leite condensado e o leite em pó até que tudo esteja bem dissolvido.

Montagem:

1. Corte o bolo ao meio, formando duas camadas.
2. Regue a base do bolo com a calda preparada.
3. Aplique metade do recheio sobre a base e cubra com a outra camada de bolo.
4. Regue a camada superior com a calda restante. Leve para geladeira por 2 horas.
5. Cubra todo o bolo com o restante do recheio e finalize polvilhando leite em pó por cima para decorar.

[Para mais receitas acesse nosso site receitacerta.blog.br](http://receitacerta.blog.br)