

Bolo na Taça de Leite Ninho

- 🕒 Tempo: 10 porções
- 🕒 Serve: 2 horas
- 🗨️ Dificuldade: Médio



Ingredientes:

Massa

- 160 g de Clara de Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff
- 85 g de Gema de Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar refinado
- 1 xícara de leite quente
- 1 colher de Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff
- 1 colher de fermento em pó

Recheio

- 200 g de Margarina Uso Geral -80% de lipídios Sina Cheff
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite sem soro
- 10 colheres de leite ninho

Cobertura

- 1 caixa de chantilly
- Morangos inteiros
- Chocolate branco

Modo de preparo:

Massa

Bata na batedeira as Claras de Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff em neve adicionando as Gemas de Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff aos poucos sem parar de bater. Adicione o açúcar e a farinha de trigo, uma xícara de leite quente com uma colher de Margarina Uso Geral -80% de lipídios Sina Cheff mexa devagar e adicione o fermento em pó. Asse no forno por 45 minutos ou até dourar.

Recheio

Bata a Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff em temperatura ambiente com o leite condensado, continue batendo e acrescente o leite ninho. Desligue a batedeira e acrescente o creme de leite e mexa. Coloque na geladeira por 15 minutos.

Cobertura

Bata o chantilly na batedeira até ficar consistente. Depois de pronto coloque uma camada de cada passo anterior na taça, adicione morangos e chocolate branco.