

Bolo de Pão de Ló

- 🕒 Tempo: 14 porções
- 🕒 Serve: 1h30minutos
- 💬 Dificuldade: Médio



Ingredientes:

Massa

3 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar refinado
3 colheres de Gordura Vegetal Sina Cheff
2 colheres de fermento
2 copos de leite
132 g de Clara de Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff
68 g de Gema de Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff

Cobertura

2 litros de creme de culinário
1 caixa de leite de coco
1 leite condensado
2 colheres de leite
Raspas de chocolate

Modo de preparo:

Massa

Bata as Claras de Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff em neve, acrescente as Gema de Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff, farinha, leite, açúcar e bata tudo na batedeira. Reserve um pouco de leite para derreter a Gordura Vegetal Sina Cheff e coloque na massa aos poucos, acrescente o fermento e leve para assar em uma forma untada.

Cobertura

Bata o creme culinário, leite condensado, leite ninho e leite na batedeira (importante que o creme de leite esteja bem gelado a ponto de consistência. Coloque a cobertura na geladeira por 10 minutos. Molhe o bolo com leite de coco e cubra com a cobertura. Decore com raspas de chocolate.