Bolo Gelado Ninho com Morangos



Ingredientes do Pão de Ló Branco

- 3 ovos
- 1 xíc. de açúcar
- 1 xíc. e 1/2de farinha de trigo
- 100ml de água quente
- 1 col. de sopa de fermento
- 1 col. de chá de essência de Baunilha

Para a decoração do bolo

- Morangos e leite em pó

Como fazer a massa

- ✓ Em uma vasilha. Coloque os ovos inteiros e bata até ficarem espumados
- ✓ Adicione o açúcar e bata mais (ou mexa) até ficar um creme clarinho
- ✓ Adicione a essência de baunilha e misture mais um pouco
- ✓ Agora, peneiramos a farinha de trigo (para deixar a massa fofíssima)
- ✓ Mexa delicadamente com fuê de baixo para cima. Já ligue o forno a 180 graus e deixe preaquecendo
- ✓ Adicione água quente, mexa até ficar homogênea e bem misturada a massa
- ✓ Por último, adicione o fermento na massa, mexa até que ele se envolva na massa, isso com fuê à mão
- ✓ Use uma forma quadrada de 20cm untada com desmoldante spray ou manteiga

Amassamento

- ✓ O forno já deve estar preaquecido a 10 minutos. Leve a massa para assar e deixe por 40 minutos (depende do seu forno, faça o teste do palito, se sair seco e tiver douradinha está assada)

- ✓ Enquanto a massa assa.

Vamos à geleia:

Ingredientes Geleia de Morango

- 300g de morangos (congelados ou frescos)
- 4 col. de sopa de açúcar
- 50ml de água

- ✓ Numa panela, com fogo alto, coloque os morangos, açúcar e a água
- ✓ Quando começar a ferver a água e os morangos começarem a se desfazer, deixe engrossar um pouco
- ✓ Transfira a geleia para uma vasilha e espere esfriar

Agora, faça o Brigadeiro de Leite Ninho:

Ingredientes Brigadeiro de Leite em Pó (Ninho)

- 1 lata de leite condensado
- 1 cx. de creme de leite
- 5 col. de sopa de Leite em pó

--- Preparo:

- ✓ Em uma panela, fogo BAIXO, adicione o leite condensado, o creme de leite e o leite em pó. Mexa até ficar homogêneo. Mexa sem parar enquanto cozinha
- ✓ Ponto: passando a espátula no fundo da panela, fica um caminho
- ✓ Desligue o fogo e transfira o brigadeiro para uma tigela de vidro ou porcelana, cubra com filme plástico em contato para não fazer pele no brigadeiro
- ✓ Deixe esfriar assim

Agora, vamos fazer a COBERTURA:

Recheio e Cobertura de Mousse de Leite Ninho

- 250ml de chantilly industrializado gelado
- 200g de leite Ninho
- 1 lata de leite condensado 395g

---- Preparo

- ✓ No bowl (vasilha) da batedeira, adicione o chantilly BEM GELADO.
- ✓ Leite condensado e o leite em pó. MExa com a espátula para evitar que voe o leite em pó para os lados. Bata em velocidade média e aumente com o passar do tempo, até chegar no ponto. 1 minuto e meio mais ou menos. Ponto bem FIRME.

Montagem



- ✓ DESENFORME O BOLO E RESERVE. Agora pegue a mesma forma que assou o bolo e FORRE COM PAPEL ALUMÍNIO
- ✓ Corte a massa do bolo ao MEIO na horizontal
- ✓ Coloque a primeira camada quadrada do bolo cortado DENTRO DA FORMA forrada de alumínio



- ✓ Regue essa primeira camada de pão de ló com uma caldinha de leite condensado misturada com leite integral líquido



- ✓ Agora, coloque uma boa quantidade da mousse de leite em pó sobre essa primeira camada de bolo dentro da forma
- ✓ Agora, coloque uma camada do brigadeiro, a consistência dele é muito boa para recheio. Agora, sobre esses dois cremes, coloque a GELEIA de morango deliciosa... Cubra com a segunda camada do bolo que você dividiu
- ✓ Molhe com a calda. Cubra com a mousse de leite em pó (uma camada fina)







- ✓ Agora embale com papel alumínio e leve para o congelador por 3 horas. Ou 8 horas na geladeira.





- ✓ Retire do congelador, transfira para uma bandeja ou tábua
- ✓ Abra o papel alumínio
- ✓ Passe uma camada da mousse por cima para dar acabamento e polvilhe leite em pó ou açúcar gelado com uma peneira
- ✓ Corte em fatias de 5x5 cm ideal para vender







- ✓ Em cada fatia, coloque meio morango para enfeitar... agora é só comer
- ✓ Caso queira vender, não coloque o morango fresco em cima e sim enrole no papel Alumínio e deixe na geladeira!



Esperamos que você tenha amado!