

Recheio de Leite Ninho para Bolo de Aniversário

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
50 gramas de chocolate branco
½ xícara (chá) de leite ninho
2 colheres (sopa) de margarina sem sal
1 colher (sopa) de amido de milho
½ xícara (chá) de leite

Modo de Preparo:

Coloque todos os ingredientes na panela e leve em fogo médio até virar um creme bem grosso.

Em média de 30 minutos chega no ponto. Então transfira para uma vasilha com plástico film em contato e leve para a geladeira por 6 horas ou freezer 2 horas.

Como resultado você terá um recheio versátil e super saboroso não apenas para usar em bolos de festa mas também para naked cake, bolos no pote e muito mais.

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