BOLO MARCIANA

INGREDIENTES

MASSA

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 ovo

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

100 g manteiga

CREME

1 lata de leite condensado

mesma medida de leite

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (chá) de essência de baunilha

2 gemas

1 lata de creme de leite

manteiga pra untar

MODO DE PREPARO

MASSA

Misture bem todos os ingredientes com as mãos até formar uma farofa e reserve.

CREME

Misture o leite condensado, a farinha dissolvida no leite , a manteiga e a baunilha.

Leve ao fogo brando e cozinhe, mexendo sempre, até engrossar.

Retire do fogo e deixe amornar.

Junte as gemas e o creme de leite. Unte uma forma retangular e coloque a metade da farofa.

Espelhe o creme e cubra com o restante da farofa.

Asse em forno quente por 30 minutos.

Sirva cortado em retângulos ou triângulos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13030-bolo-marciana.html