

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

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