

BOLO INDIANO (CANELA EM PÓ E FARINHA DE ROSCA)

INGREDIENTES

Bolo

3 ovos

1/3 xícara de açúcar refinado

1/3 xícara açúcar mascavo

3 colheres (sopa) de óleo

1 xícara de farinha de rosca

1 colher (chá) de canela em pó

1 pitada de noz-moscada

1 pitada de sal

1 colher (chá) de fermento químico

Recheio e cobertura

1 lata de leite condensado

1/2 colher (sopa) de manteiga

1/2 caixa de creme de leite

canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Bolo

Adicione em uma batedeira as claras e o sal e bata até o ponto de neve.

Adicione os açúcares, o óleo, as gemas e a canela em pó e bata.

Desligue a batedeira e acrescente a nos moscada e a farinha de rosca e misture a mão.

Acrescente o fermento e misture suavemente.

Despeje em uma forma untada e polvilhada com farinha de rosca.

Asse em forno preaquecido a 200º C por cerca de 30 minutos ou até fazer o teste do palito e ele sair limpo.

Recheio e cobertura

Misture o leite condensado e a manteiga em uma panela.

Leve ao fogo baixo sempre mexendo até ferver, deixe por mais 3 minutos e desligue.

Acrescente o creme de leite e misture até ficar homogêneo.

Montagem

Desenforme o bolo morno, pois a farinha de rosca pode fazer grudar.

Corte ao meio, recheie e cubra com o creme. Se preferir só cubra.

Polvilhe canela em pó. Decore como preferir. Use a imaginação.

Pronto, só se deliciar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13609-bolo-indiano-canela-em-po-e-farinha-de-rosca.html>