# BOLO SIMPLES C/ COBERTURA DE LEITE EM PÓ

## INGREDIENTES

### MASSA

3 Ovos

1/2 Xícara de Leite

1/2 Xícara de Óleo

1 Xícara de Açúcar

2 Xícaras de Farinha de Trigo

1 Colher (sopa) de Fermento em Pó

### COBERTURA

1 Lata de Leite Condensado

2 Colheres (sopa) Cheias de Leite e Pó

1 Colher (sopa) de Manteiga

## MODO DE PREPARO

### MASSA

Bata as claras em neve e reserve.

Coloque na batedeira as gemas e o açúcar a bata até espumar.

Junte o óleo e bata mais um pouco.

Intercale a farinha (peneirada) com o leite até acabar os dois.

Quando estiver uma massa bem bonita e homogênea, coloque as claras em neve e misture deº licadamente, de baixo para cima.

Junte o fermento em pó, e coloque em uma forma untada e enfarinhada, de preferência com papel manteiga no fundo.

Leve em forno pré-aquecido a 180º por 40-45 minutos, ou até passar no teste do palito.

### COBERTURA

Em uma canela coloque o leite condensado, o leite em pó e a manteiga e misture muito bem fora do fogo.

Depois de bem misturado, leve em fogo médio para baixo e mexa muito bem até engrossar, não precisa soltar do mundo da panela.

Coloque ainda quente encima do bolo.

(Opcional) coloque um pouco de leite em pó em uma peneira e polvilhe por cima do bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13856-bolo-simples-c-cobertura-de-leite-em-po.html