CAKE OF THAY’S

INGREDIENTES

três ovos

4 xícaras de trigo

3 xícaras de açúcar

3 xícaras de leite em pó

1/2 xícara de óleo

1 xícara de água

1 caixinha de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

morangos picados (para o recheio/decoração)

chocolate meio a meio e bombons para decoração

açaí para colocar ao meio

MODO DE PREPARO

Esquente a água com o óleo.

Preaqueça o forno.

Bata os ovos com o açúcar.

Após homogenizar adicione o leite em pó, o trigo e a água com o óleo.

Bata tudo muito bem até homogenizar (de preferência com batedeira).

Unte uma forma com margarina e farinha.

Despeje a massa e leve ao forno preaquecido por aproximadamente 30 min.

Bata o creme de leite, o leite condensado e uma xícara de leite em pó.

Após batido misture com os morangos (para o recheio).

Tire o bolo do forno e deixe esfriar.

Retire da forma e o corte ao meio (faça um corte na horizontal do bolo para colocar o recheio).

Recheie o meio do bolo, feche e jogue o que sobrar por cima do bolo.

Finalize colocando o açaí no centro do bolo.

Decore o bolo com o chocolate, os bombons, o morango e o leite em pó (a gosto).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14030-cake-of-thays.html