

BOLO RECHEADO COM FRUTAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 xícaras (chá) de açúcar

6 xícaras (chá) de farinha de trigo

8 colheres (sopa) de margarina

2 xícaras (chá) de leite

2 colher (sopa) de fermento

6 ovos

RECHEIO:

Recheio:1 caixa grande de leite condensado

1 caixa pequena de creme de leite

2 colheres (sopa) de leite em pó

2 colheres (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve e reserve.

Misture as gemas, a margarina e o açúcar até obter uma massa homogênea.

Acrescente o leite e a farinha de trigo aos poucos, sem parar de bater.

Por último, acrescente as claras em neve e o fermento.

Despeje a massa em uma forma grande de furo central, untada e enfarinhada.

Asse em forno médio a 180°C, preaquecido, por aproximadamente 40 minutos ou até espetar a faca no bolo e sair limpa.

RECHEIO:

Recheio:Mistures o leite condensado, o creme de leite, a margarina e o leite em pó em uma panela.

Mexa em fogo baixo até a mistura obter consistência.

Espere o bolo resfriar e o recheio também.

Logo após, é só cortar o bolo e ir montando: uma camada de bolo e a outra de recheio.

A ordem das frutas são de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/14388-bolo-rechulado-com-frutas.html>