

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: Misture 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 esfriar 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14388-bolo-recheado-com-frutas.html>