

# BOLO INDIANO MOLHADINHO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 8 claras de ovo

6 gemas

1 e 1/2 xícara de farinha de rosca

1 e 1/2 xícara de açúcar

80 g de óleo vegetal

1 colher (chá) de canela em pó

1 colher (chá) de fermento

### RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado

2 colheres (sopa) de manteiga

2 gemas

### CALDA PARA MOLHAR O BOLO:

Calda para molhar o bolo: 1/2 xícara de açúcar

1 xícara de água

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata as gemas junto com o açúcar até esbranquiçar.

Em seguida, acrescente a farinha de rosca, o óleo, a canela em pó e o fermento.

Bata as claras em neve e misture aos poucos na mistura de farinha de rosca, misturando sempre de baixo para cima e com muita leveza.

Coloque a massa em uma forma untada somente na base da forma e leve para assar por 40 minutos a 180° C.

### RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, coloque as gemas peneiradas, a manteiga e o leite condensado, e leve ao fogo em temperatura média, não parando de mexer até ficar em ponto de brigadeiro mole.

Após pronto, reserve em um prato e deixe esfriar fora da geladeira.

#### CALDA:

Calda: Em uma panela, coloque o açúcar e a água e deixe ferver por aproximadamente 3 minutos.

Após pronto deixe esfriar em um copo fora da geladeira.

#### MONTAGEM:

Montagem: Com o bolo já assado e frio, corte-o no meio e coloque a metade da massa na forma de fundo removível ou onde preferir.

Molhe a massa com a calda e espalhe a metade do seu recheio.

Em seguida, molhe a outra metade da massa e coloque na forma.

Por fim, é só espalhar o restante do recheio e peneirar canela em pó ou decorar a gosto.

Quando estiver gelado é só retirar da forma e colocar no prato de servir.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16000-bolo-indiano-molhadinho.html>