

BOLO COM RECHEIO DE CREME

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 8 ovos pequenos (7 grandes)

2 xícaras de açúcar

1 colher (sopa) essência de baunilha

1 xícara de água fervendo

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento químico

CREME:

Creme: 1 litro de leite

2 colheres de amido de milho

1 gema

essência de baunilha a gosto

1 lata ou caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Coloque o leite em uma panela grande (deixando um pouco para dissolver o amido de milho).

Dissolva o amido de milho no leite e junte ao restante do leite.

Coloque o leite condensado, a gema e a essência de baunilha e misture.

Deixe virar um creme (quando ferver vai ficar cremoso), desligue o fogo e deixe esfriar.

Junte o creme de leite e está pronto para rechear o bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17693-bolo-com-recheio-de-creme.html>