

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:

Crema: 1 litro de leite
2 colheres de amido de milho
1 gema
essência de baunilha a gosto
1 lata ou caixinha de crema de leite

MODO DE PREPARO

CREME:

Crema: 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 crema (quando ferver vai ficar cremoso), desligue o fogo e deixe esfriar.
Junte o crema de leite e está pronto para rechear o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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