

BOLO FOFINHO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

3 ovos

4 colheres (sopa) de margarina

1 e 1/2 copo de açúcar

2 copos de farinha de trigo

1 copo de amido de milho

200 ml de leite de coco (o que usei era bem consistente, bem grosso)

1 copo de leite (se usar leite de coco menos consistente, diminua a quantidade de leite)

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira os ovos, o açúcar e a margarina até obter um creme claro.

Acrescente a farinha de trigo, a maisena, o leite de coco e o leite e bata até ficar uma massa fofa.

Acrescente o fermento e misture.

Coloque a massa na panela de pressão untada com manteiga e farinha de trigo, tampe a panela.

Leva ao fogo baixíssimo, de 40 a 50 minutos, ou até que, espetando um palito, ele saia limpo.

Fure o bolo com um garfo e adicione leite condensado por cima do bolo ainda quente (opcional).

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17994-bolo-fofinho-na-panela-de-pressao.html>