

BOLO CHURROS DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

1 copo (requeijão) de óleo

1 copo (requeijão) de leite fervendo

2 copos (requeijão) de açúcar

2 copos (requeijão) da farinha de trigo

1 colher (sopa) de canela em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

CALDA:

Calda: 1 xícara de água

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de canela em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado cozida em panela de pressão

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 colher (chá) de canela em pó

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo até ferver.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque em uma panela de pressão, 1 lata de leite condensado sem o rótulo e cubra com água, feche a panela e leve ao fogo.

Quando começar a chiar, deixe por 30 minutos.

Após sair o ar da panela, retire a lata e deixe esfriar.

Com muito cuidado, abra a lata após esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Após tirar o bolo do forno, regue com a calda.

Espalhe o doce de leite da lata e polvilhe açúcar com a canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20672-bolo-churros-de-liquidificador.html>