## **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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

 $\underline{https://receitasface is rapidas.com.br/receita/20672-bolo-churros-de-liquidificador.html}$