

FAROFA CREMOSA DA MARIA

INGREDIENTES

FAROFA:

Farofa: 16 colheres de trigo

1 colher de suco de limão

1 ovo

1 e 1/2 xícara de açúcar

100 g de margarina

1 colher de fermento

RECHEIO:

Recheio: 2 copos de leite

4 colheres de maisena

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

FAROFA:

Farofa: Em um recipiente, misture tudo com as pontas dos dedos até obter uma farofa.

Disponha e aperte metade dessa farofa no fundo e dos ladinhos de um pirex de vidro e reserve a outra parte da farofa.

RECHEIO:

Recheio: Se desejar, adicione uva-passas ou gotas de chocolate

Leve ao fogo e mexa bem até engrossar e obter consistência de mingau.

Coloque esse recheio por cima da farofa e cubra com a outra parte da farofa.

Leve ao forno preaquecido a 200° C por aproximadamente 40 minutos.

Coloque na geladeira para esfriar e aproveite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21871-farofa-cremosa-da-maria.html>