

BOLO DE SONHO DE PADARIA

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:3 ovos

1 copo de iogurte natural

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de óleo

1 colher (café) de essência de baunilha

1 colher (sopa) de fermento químico

RECHEIO:

Recheio:1 litro de leite

1 e 1/4 xícaras de farinha de trigo

1 e 1/4 xícaras de açúcar

3 colheres (sopa) de amido de milho

5 gemas peneiradas

1 colher (chá) de essência de baunilha

açúcar de confeiteiro para polvilhar no final

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Em uma batedeira, bata os ovos por 3 minutos.

Adicione o açúcar, o óleo, a essência e bata por mais 1 minuto.

Acrescente a farinha e bata por mais 1 minuto.

Adicione o fermento e bata por alguns segundos, apenas para misturar.

Coloque a massa em uma assadeira untada com margarina e farinha e leve para assar em forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 45 minutos.

Espere esfriar, desenforme e fatie uma ou duas camas.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela coloque 700 ml de leite, as gemas peneiradas, a essência e deixe no fogo médio até

ferver.

Em uma tigela adicione os 300 ml restantes do leite, a farinha, o amido de milho, o açúcar e misture bem (se não estiver bem misturado o creme irá empelotar).

Acrescente esta mistura na panela fervente (com o leite, as gemas e a essência) e mexa em fogo baixo até engrossar.

Espere esfriar e coloque entre as camadas do bolo.

Depois de montado o bolo, polvilhe açúcar de confeiteiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23032-bolo-de-sonho-de-padaria.html>