# **BOLO ESPERTO**

## **INGREDIENTES**

#### MASSA.

Massa:2 gemas

- 2 xicaras (chá) açúcar
- 2 colheres (sopa) manteiga
- 1 xicara (chá) leite
- 3 xicaras (chá) farinha de trigo
- 3 claras em neve
- 1 colher (sopa) fermento em pó

coco ralado à gosto

1 lata de leite condensado

#### RECHEIO:

Recheio:1 litro de leite

- 1 colher (sopa) manteiga
- 2 gemas
- 4 colheres (sopa) açúcar
- 4 colheres (sopa) amido de milho

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Misture os ingredientes e leve ao fogo para engrossar até virar um creme firme.

### MASSA:

Massa:Numa tigela bata as gemas com o açúcar e a manteiga, depois coloque o leite e a farinha de trigo. Acrescente as claras em neve e, por último, o fermento.

Coloque a massa numa forma redonda, com 35 cm de diâmetro, untada e, por cima, o creme do recheio frio.

Polvilhe o coco e espalhe o leite condensado no topo.

Leve ao forno preaquecido, em temperatura média, por 40 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24618-bolo-esperto.html