

BOLO ESPERTO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 gemas

2 xícaras (chá) açúcar

2 colheres (sopa) manteiga

1 xícara (chá) leite

3 xícaras (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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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