

BOLO BEM-CASADO FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

1/5 xícara de açúcar

2/5 xícaras de farinha de trigo

150 g de margarina

245 ml de leite

1/2 colher (sopa) de fermento em pó

açúcar de confeiteiro

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma batedeira, bata a margarina com açúcar até virar um creme.

Acrescente os ovos e bata até incorporar a massa.

Adicione o leite e a farinha de trigo, intercalando a ordem.

Por último, adicione o fermento e misture delicadamente.

Despeje a massa em uma assadeira untada com margarina e farinha de trigo.

Leve ao forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Retire o rótulo da lata de leite condensado.

Encha uma panela com água até cobrir toda a lata.

Cozinhe a lata de leite condensado por 35 minutos na panela de pressão.

Com o bolo frio, corte ao meio e recheie com o doce de leite.

Polvilhe açúcar de confeiteiro por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26310-bolo-bem-casado-facil.html>