

BOLO DE LEITE COM BOLACHA MARIA

INGREDIENTES

200 g de farelo de aveia

200 ml de leite

2 claras em neve

manteiga ou óleo para untar a forma

1 colher de sopa de fermento químico

6 bolachas marias da marca que preferir

1 colher de chá de canela (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque o forno para preaquecer a 220°C.

Bata as claras em neve e reserve.

Unte a forma e polvilhe farelo de aveia para não grudar.

Em uma vasilha, misture o farelo de aveia, o leite e a canela (canela opcional), se preferir use uma batedeira.

Quebre as bolachas em pedaços pequenos e reserve.

Adicione as claras na mistura, misture suavemente.

Adicione o fermento e misture novamente.

Despeje metade do conteúdo na forma, acondicione as bolachas maria como recheio.

Acrescente o restante da massa.

Asse por, aproximadamente, 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28342-bolo-de-leite-com-bolacha-maria.html>