

BOLO DA ÍNDIA

INGREDIENTES

2 copos de requeijão de farinha de trigo com fermento

1/2 copo de açúcar

4 ovos

1 copo de leite

1 colher de sopa de margarina

1 saquinho de canela em pó (pode ser do pequeno)

2 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Coloque no liquidificador, as gemas, o açúcar, a manteiga e o leite, bata.

Depois, despeje sobre a farinha de trigo e vai mexendo devagar.

Por último, coloque as claras em neve, salpique bastante canela até a massa ficar moreninha.

Leve ao forno por 40 minutos, tire do forno quando estiver pronto, espere o bolo esfriar e corte ao meio.

Molhe ambas as partes com leite.

Leve ao fogo o leite condensado e a margarina e faça até o ponto de brigadeiro mais não deixe ficar muito consistente.

Coloque um pouco no meio do bolo e o restante, coloque em cima do bolo e salpique mais canela.

Fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28987-bolo-da-india.html>