

BOLO INDIANO DELICIOSO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado

1/2 xícara (chá) de margarina

1 colher (café) de canela em pó

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de rosca

1 colher (chá) de fermento químico em pó

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e Cobertura: 2 gemas passadas pela peneira

1 e 1/2 lata de leite condensado

1/2 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) rasas de manteiga

1/2 colher (café) de canela em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve até ficarem bem firmes.

Bata as gemas, o açúcar e a margarina até formar um creme claro. Sem parar de bater, acrescente a farinha de rosca, a canela e o fermento em pó.

Quando a massa estiver homogênea, com a batedeira desligada, acrescente as claras em neve e misture a massa bem delicadamente.

Despeje em assadeira untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 35 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Misture os ingredientes e leve ao fogo médio até dar ponto de brigadeiro mole (sem parar de mexer).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30900-bolo-indiano-delicioso.html>