

NEGA DA BENÇÃO

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo (600 g)
- 1 xícara de chá de açúcar (200 g)
- 1/2 xícara de chá de óleo de soja (100 ml)
- 1 e 1/2 xícara de chá de Nescau (300 g)
- 1 e 1/2 de sopa de fermento em pó
- 1 xícara de chá de água fervente (200 ml)
- 1 lata de leite condensado (385 ml)
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 3 colheres de sopa cheia de Nescau
- 1 pacote de granulado preto ou colorido

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Primeiramente separe as claras das gemas e reserve.

Depois, com o auxílio de um liquidificador, bata as gemas, o açúcar e o óleo, bem batidos, até ficarem homogêneos.

Logo em seguida acrescente a água fervente e o Nescau e continue batendo no liquidificador.

Acrescente aos poucos toda a quantidade de farinha, com o liquidificador ligado (às vezes o liquidificador não vence bater toda a quantidade de farinha, mas coloque a quantia que der no aparelho, o restante pode ser batido com a mão).

Acrescente aos poucos o fermento na massa.

Para finalizar bata as claras em neve e acrescente aos poucos na massa.

Unte a forma com (margarina ou azeite) e coloque a massa.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos ou até dourar.

Depois de assado coloque a calda e o granulado.

CALDA:

Calda:Em uma panela antiaderente coloque todos os ingredientes, exceto o granulado.

Fique mexendo até engrossar a calda.

Depois de pronto, coloquem em cima do bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31088-nega-da-bencao.html>