

BOLO PÃO-DE-LÓ RAPIDINHO

INGREDIENTES

3 ovos

125 g de farinha de trigo

125 g de açúcar

125 g margarina

1/2 colher de sopa de fermento

açúcar de baunilha

crocante de chocolate (opcional)

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata na batedeira o açúcar, a margarina e as gemas.

Em seguida, acrescente a farinha e torne a bater.

Depois misture devagar as claras batidas em neve e o fermento com uma colher.

Coloque em uma forma redonda e untada, asse em fogo médio de 20 a 25 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Cozinhe a lata de leite condensado em uma panela de pressão por 40 minutos.

Depois de cozido o leite cubra o bolo e polvilhe o açúcar de baunilha e o crocante de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31417-bolo-pao-de-lo-rapidinho.html>