

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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