

BOLO CUTUCÃO DE ABELHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

1 1/2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite fervendo

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO/COBERTURA:

Recheio/cobertura: 1 1/2 xícara de leite

1 e 1/2 colher (sopa) de amido de milho

1 caixa de leite condensado

50 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

PREPARO DA MASSA:

Preparo da massa: Bata as claras em neve.

Adicione as gemas peneiradas, continue batendo por mais um minuto.

Acrescente o açúcar e bata mais um pouco, deligue a batedeira.

Junte a farinha de trigo misture com uma colher ou espátula, sempre em sentido de baixo para cima delicadamente até que toda a farinha se misture a massa.

Coloque o leite fervendo e misture com uma colher rapidamente até que fique homogênea;

Adicione o fermento em pó misture com a colher em seguida bata por mais um minuto ou até que você perceba que está todo misturado a massa.

Coloque em uma forma untada com margarina e enfarinha com farinha de trigo.

Leve ao forno pré-aquecido deixe por 20 minutos a 180°C ou até que fique assado mas não dourado.

Retire do forno.

Com uma colher de sopa faça furos no bolo.

Preencha todos os furos com o recheio.

Cubra o bolo com o mesmo creme do recheio.

Espalhe coco ralado por cima.

Volte ao forno por mais 5 minutos.

Deixe esfriar e está pronto para servir.

PREPARO DO RECHEIO/COBERTURA:

Preparo do recheio/cobertura: Leve ao fogo o leite, o coco ralado e o amido de milho sempre mexendo com uma colher de pau, até engrossar.

Desligue o fogo, despeje o leite condensado que deve estar em temperatura ambiente, misture bem e rapidamente e está pronto para usar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32373-bolo-cutucao-de-abelha.html>