

# BOLO AMERICANO

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo: 2 copos de trigo  
2 colheres de fermento em pó  
2 colheres de nescau  
1 pitada de sal  
3 colheres de margarina  
1 copo de açúcar  
1 copo de leite

### CALDA:

Calda: 2 copos de água  
1 1/2 copos de açúcar  
4 colheres de sopa de nescau

## MODO DE PREPARO

### BOLO:

Bolo: Misture o trigo, fermento, nescau e o sal.  
Numa outra vasilha misture a margarina e o açúcar, bata bem.  
Junte os ingredientes secos com esta mistura e o leite.  
Unte uma assadeira de furo no centro, não enfarinhe, coloque esta massa e reserve.  
Faça a calda misturando todos os ingredientes e levando ao fogo até ferver, quando ferver marque 5 minutos e pronto.  
Jogue a calda sobre a massa crua, leve para assar e marque 40 minutos, após verifique, fica moreninho.  
Deixe amornar e vire em um prato para bolo, cuidado pois ao virar cairá uma calda.  
Sirva de preferência gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32427-bolo-americano.html>