

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>