

BOLO DE FAROFA DIFERENTE

INGREDIENTES

MASSA DE FAROFA:

Massa de Farofa: 3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) fermento em pó

1 ovo

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

100 g de manteiga

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

mesma medida de leite

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) manteiga

1 colher (chá) essência de baunilha

2 gemas

1 lata de creme de leite

manteiga para untar a forma

Sugestões de ingredientes para a montagem

6 maçãs descascadas e picadas em folhas

MODO DE PREPARO

MASSA DE FAROFA:

Massa de Farofa: Misture todos os ingredientes com as mãos até formar uma espécie de farofa, reserve.

CREME:

Creme: Misture o leite condensado, a farinha de trigo dissolvida no leite, a manteiga e a essência de baunilha.

Leve ao fogo brando e cozinhe mexendo sempre até engrossar.

Retire do fogo e espere amornar.

Acrescente as gemas e o creme de leite, mexa bem.

MONTAGEM:

Montagem: Unte uma forma retangular (20 x 35) e coloque metade da farofa bem espalhada.

Despeje todo o creme. Cubra o creme com as maçãs.

Despeje o restante da farofa.

Leve para o forno preaquecido e deixe por 30 minutos ou até dourar.

Podem ser utilizadas outras frutas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33314-bolo-de-farofa-diferente.html>