

BOLO PAULO AFONSO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 2 copos de farinha de trigo (com fermento)

200 g de margarina

2 copos de açúcar

5 ovos inteiros

1 lata de creme de leite

raspas de 2 limões

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 litro de leite

8 colheres de chocolate em pó (a gosto)

2 colheres de sopa de amido de milho

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe a lata de leite condensado numa panela de pressão durante cerca de 25 a 30 minutos.

BOLO:

Bolo: Bater a margarina e o açúcar até obter um creme uniforme.

Feito isso adicione um ovo por vez, sempre misturando bem.

Em seguida adicione a farinha.

Por fim adicione o creme de leite e as raspas de limão, misturando bem para que o bolo fique bem fofo. Unte a forma e leve ao forno médio (180°C), pré-aquecido por 30 a 40 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque o leite em uma panela e adicione o chocolate em pó e o amido de milho.

Leve ao fogo brando misturando bem para dissolver, mexa até engrossar.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo ao meio, espalhe o doce de leite, coloque a outra metade e cubra.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33731-bolo-paulo-afonso.html>