

# BOLO DE CANELA DA KAUF

## INGREDIENTES

3 gemas

1 xícara de açúcar

3 colheres sopa margarina

1 xícara de leite

1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de farelo de aveia

2 colheres sopa de canela em pó

1 colher sopa de royal

3 claras em neve

## MODO DE PREPARO

Bata o açúcar, margarina e as gemas, até obter um creme homogêneo e liso.

Junte o leite, a farinha, o farelo de aveia e a canela, aos poucos.

Delicadamente, misture o royal e, por último, as claras batidas em neve.

Unte uma forma pequena (aquecas de bolo inglês) e coloque a massa. Asse a 180°C por cerca de 30 minutos ou até passar no teste do palito.

O bolo feito na Kauf leva uma cobertura de baba de moça e um recheio de leite condensado cozido. A cobertura eu não fiz; ao invés disso, fiz o recheio (cozinhar a lata de leite condensado na pressão por cerca de 10 minutos) e despejei por cima. Para finalizar, polvilhei a canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/33886-bolo-de-canela-da-kauf.html>