

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 (aquelas 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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