

BOLO CONFETE

INGREDIENTES

3 ovos

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1/2 (chá) de manteiga amolecida

1 colher (chá) de essência de baunilha

colher (chá) de fermento em pó

1 pacote (80 g) de pastilhas crocantes de chocolate (congele antes de usar)

Açúcar impalpável para polvilhar

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar até dobrar o volume. Aos poucos, junte a farinha e misture bem. Agregue a manteiga, a baunilha e o fermento.

Coloque um pouco de massa em forma com cone central (16 cm de diâmetro x 8 cm de altura) untada e enfarinhada e espalhe uma parte das pastilhas congeladas. Repita a operação (reserve um pouco de pastilha para decorar), terminando com massa e alise a superfície com uma espátula ou colher.

Asse em forno moderado preaquecido (180°C) por cerca de 1/2 hora ou até que, espetando a massa com um palito, este saia limpo.

Desenforme morno. Depois de frio, polvilhe açúcar impalpável e decore com as pastilhas restantes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34702-bolo-confete.html>