

BOLO PETIT DORÊ

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 2 xícaras de açúcar

2 a 3 colheres de sopa de leite

1 colher de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira as gemas com o açúcar até formar um creme claro. Acrescente o fermento e a farinha. Bata as claras em ponto neve firme. Com o auxílio de um fuê ou colher misture lentamente a clara à massa do bolo.

Unte uma forma com manteiga e farinha e coloque a massa.

Leve tudo ao forno preaquecido até ficar seco no meio.

Faça a cobertura.

Misture o açúcar, o leite e a manteiga. Não leve ao fogo.

Com o bolo ainda quente coloque a cobertura e espalhe sobre toda a superfície do bolo.

Coma ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34943-bolo-petit-dore.html>