

GOOEY BUTTER CAKE (BOLO LANCHE TÍPICO DE ST. LOUIS, EUA)

INGREDIENTES

1 pacote de massa para bolo de baunilha ou bolo comum

3 ovos

200 g de manteiga ou margarina

300 g de cream cheese

1 colher de chá de essência de baunilha

450 g de açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

Numa batedeira misture a massa de bolo, 1 ovo e 100 g de manteiga derretida.

Abra essa massa com as mãos numa forma untada com manteiga, cobrindo apenas o fundo da forma e não as laterais.

Lave a batedeira para usar novamente.

Agora misture na batedeira o cream cheese, a baunilha e os dois ovos.

Acrescente aos poucos 100 g de manteiga derretida e bata mais um pouco pra ficar homogêneo.

Acrescente aos poucos o açúcar de confeiteiro e bata até ficar uma mistura homogênea.

Coloque esse creme cobrindo toda a massa na forma.

Leve ao forno a 180°C por 30 a 40 minutos.

Após esfriar, aplique um pouco de açúcar de confeiteiro por cima para enfeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36570-gooey-butter-cake-bolo-lanche-tipico-de-st-louis-eua.html>