

PAVÊ DE BOLO PÃO DE LÓ

INGREDIENTES

PARA A MASSA (USANDO COPO DE REQUEIJÃO):

Para a massa (usando copo de requeijão): 1 1/2 de açúcar refinado

1 1/2 de farinha de trigo

03 ovos

3/4 de leite morno

1/2 colher de fermento

PARA O CREME:

Para o creme: 1 litro de leite

1 lata de leite condensado

3 gemas

3 colheres cheias de maizena

PARA MOLHAR O BOLO:

Para molhar o bolo: 1 lata leite condensado

1 copo de leite

1/2 copo de leite de coco

opcional - 4 colheres de licor

Coco para polvilhar

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar com os ovos até a massa ficar branca, depois adicione a farinha e o leite morno aos poucos, até usar toda farinha e leite.

Por último coloque o fermento, bata mais um pouco.

Depois despeje numa panela para bolo untada com manteiga e farinha, deixe em fogo baixo por aproximadamente 35 minutos.

Asse e Reserve

Para o creme misture todos os ingredientes vai mexendo ate cozinhar e virar um mingau. Reserve.

Bata o leite Condensado com o leite de coco e o leite.

Coloque o bolo cortado em fatia num pirex e deixe bem molhadinho com a batida feita de leite, depois intercale creme e bolo molhadinho, finalizando com o coco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37415-pave-de-bolo-pao-de-lo.html>