

BOLO RAINHA VICTÓRIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 350 g de margarina
350 g açúcar
6 ovos batidos
350 g farinha de trigo
2 colher de sopa de fermento

RECHEIO:

Recheio: 200 g de geleia de framboesa sem sementes
500 ml de leite
2 colheres de sopa de maizena
3 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180 °C.

Untar e enfarinhar duas assadeiras médias redondas (ou assar uma massa e depois outra).

Bater a manteiga e o açúcar até ficar leve e homogêneo, e lentamente adicione os ovos.

Adicione a farinha e o fermento e misture.

Coloque nas assadeiras (ou separe metade para assar depois) e asse por 20 minutos.

Deixe esfriar, desenforme e reserve.

Em uma panela coloque o leite, açúcar e maizena, mexendo bem até formar um mingau.

Na massa da base, espalhe a geleia e por cima da geleia o mingau.

Depois coloque a outra massa.

Peneire açúcar de confeiteiro em cima e é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38904-bolo-rainha-victoria.html>