

BOLO BRANCO COM RECHEIO DE GELEIA DE UVA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
4 colheres de margarina bem cheias
3 ovos
1 e 1/2 xícara de leite aproximadamente
1 colher (sopa) de fermento em pó bem cheia

RECHEIO:

Recheio:
3 colheres de geleia de uva
1 lata de creme de leite
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de neston - pode usar leite ninho também

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:
Bata as claras em neve e reserve.
Bata bem as gemas com a margarina e o açúcar.
Acrescente o leite e farinha aos poucos sem parar de bater.
Por último agregue as claras em neve e o fermento.
Coloque em forma grande de furo central untada e enfarinhada.
Asse em forno médio, preaquecido, por aproximadamente 40 minutos.
Quando espetar um palito e sair limpo estará assado.
Desligue o forno e deixe descansar para dar uma dourada (caso necessário).

RECHEIO:

Recheio:
Coloque a geleia em uma panela e deixe aquecer um pouco.
Em seguida misture o creme de leite, até que fique uma mistura homogênea.
Acrescente o neston e mexa bem.
Coloque a farinha até que fique uma pasta.

O ponto é quando esta uma pasta grossa soltando da panela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38941-bolo-branco-com-recheio-de-geleia-de-uva.html>