

BOLO DOCE DE MACARRÃO E RICOTA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão cabelo de anjo cru

1 lata de leite condensado

1 pacote de ricota fresca

margarina para fritar o macarrão

1 copo de açúcar

1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

Misture bem a ricota e o leite condensado e reserve.

Separe o macarrão em duas partes iguais.

Quebre o macarrão até que o mesmo fique bem pequeno e frite cada parte em uma colher de margarina até que fiquem bem dourados.

Em uma forma de preferencia de alumínio coloque no fundo uma das partes do macarrão frito, acrescente mistura de ricota e leite condensado e por cima o restante do macarrão.

Leve ao fogo em uma panela, o açúcar e a água ate dar ponto de calda em fio.

Derrame por cima da bolo e leve ao forno preaquecido a 180°C até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40610-bolo-doce-de-macarrao-e-ricota.html>