

BOLO DE FAROFA MARAVILHOSO

INGREDIENTES

FAROFA:

Farofa: 3 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó

1 ovo inteiro

1 xícara de açúcar

4 colheres de sopa de margarina

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

a mesma medida de leite de vaca

1 colher de sopa de farinha de trigo

1 colher de margarina

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

FAROFA:

Farofa: Em uma tigela misture todos os ingredientes com as pontas dos dedos ou com um garfo até formar uma farofa.

CREME:

Creme: Leve todos os ingredientes menos o creme de leite ao fogo, mexendo sempre até engrossar, quando engrossar desligue e adicione o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma coloque a metade da farofa, espalhe e aperte bem com as mãos.

Por cima coloque o creme.

Cubra o creme com a outra metade da farofa só jogando por cima, sem apertar.

Leve ao fogo por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40915-bolo-de-farofa-maravilhoso.html>