

BOLO BEM CASADO

INGREDIENTES

6 ovos

1 xícara de chá de açúcar

1/2 xícara de leite integral

1 xícara de fécula de batata

1/2 colher de sopa de fermento em pó

1 lata de doce de leite cremoso

2 xícaras de açúcar de confeiteiro

1/2 xícara de leite integral

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata os ovos até dobrarem de volume .

Adicione o açúcar e bata mais um pouco.

Diminua a velocidade da batedeira e adicione o leite.

Desligue, adicione a fécula de batata e o fermento em pó e misture delicadamente.

Despeje em assadeira retangular untada com manteiga e polvilhada com fécula de batata.

Leve ao forno preaquecido a 180ºC por 30 minutos .

Retire do forno e espere amornar.

Desenforme e corte o bolo ao meio, em uma das metades espalhe o doce de leite e cubra com a outra metade.

Misture o açúcar de confeiteiro com o leite e despeje sobre o bolo espere a cobertura secar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41387-bolo-bem-casado-2.html>