

BOLO KUFFEN

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:2 colheres de óleo

1 pires cheio de farinha de trigo

1 e 1/2 pires de açúcar

canela em pó (pouquinho, só pra dar uma corzinha)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Na batedeira, misture nessa ordem: manteiga, açúcar, óleo e as gemas. Junte o leite, a farinha de trigo e o sal.

Por último, o fermento e as claras batidas em neve.

Coloque na forma untada.

Detalhe: a cobertura vai na massa crua.

COBERTURA:

Cobertura:Derreta o óleo numa frigideira de tamanho médio (com cuidado pra não deixar sentir o cheiro dele), acrescente a farinha de trigo, o açúcar e um pouco de canela em pó, coloque essa farofa sobre a massa crua.

Leve para assar em forno preaquecido por aproximadamente 30 ou 40 minutos, faça o teste do palito, quando este sair limpo, já estará pronto!

É muito gostoso, aliás, é tudo gostoso! Faço sempre aqui em casa!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41808-bolo-kuffen.html>