BOLO DA MOÇA (BOLO DE LEITE CONDENSADO)

INGREDIENTES

800ml de leite integral

1 caixa de leite condensado (mesma medida da lata)

3 ovos

3 xícaras de farinha de trigo sem fermento

1 lata de margarina pequena(200 g)

1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador até dissolver todos os ingredientes, o aspecto da massa fica como um creme fino.

Unte com margarina e farinha uma forma quadrada ou redonda (aquela com um furo no meio), a farinha é a mesma usada para fazer amassa do bolo.

Preaqueça o forno por 5 minutos, depois coloque a massa no forno, regule na temperatura média/alta.

Espere 50 minutos.

Dica: para saber se a massa ficou no ponto de tirar, fure-a com um palito de churrasco ou uma faca, se vier limpa a massa já está no ponto.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42616-bolo-da-moca-bolo-de-leite-condensado.html