BOLO DE CAFÉ MOLHADINHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 gemas

3 claras em neve

9 colheres de açúcar

3 colheres de margarina

4 colheres de amido de milho

½ xícara de café solúvel diluído em água quente (usar depois de frio)

5 colheres de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura:½ colher de chá de café solúvel diluído em ½ xícara de leite quente

2 colheres de leite condensado.

Mexer os ingredientes até o liquido ficar homogêneo

Leite condensado à vontade

MODO DE PREPARO

Coloque em uma bacia as gemas e o açúcar e bata com a batedeira até ficar um creme meio esbranquiçado, em seguida acrescente a margarina, bata muito bem.

Adicione o amido de milho e o café solúvel diluído FRIO, e bata novamente. Após, acrescente a farinha, e bata mais um pouquinho.

Após, coloque as claras em neve e o fermento em pó, bata por 1 minuto mais ou menos.

Despeje a massa em uma forma (de preferência) com o furo no meio, se não tiver em uma forma pequena.

Deixar assar por 45 minutos, em uma temperatura de 210 graus. Se ficar na dúvida se ele está bem assado (porque a temperatura ou desempenho do forno de um para outro pode variar), espete um garfo no bolo, se sair liso, está pronto, se sair um pouco grudado deixe um pouco mais.

Após assado, acrescente a cobertura em toda sua superfície furada com um garfo, para que ele possa penetrar bem no bolo.

Despejar o leite condensado sobre a superfície do bolo, após acrescentado a cobertura conforme gosto de cada um, dá um toque mais docinho ao bolo, podendo colocar também coco ralado ou chocolate granulado.

Dica valiosa: um segredo pra essa massa ficar muito fofinha é bater muito bem, sempre quando é acrescentado um ingrediente, a massa ficará muito lisinha e bonita, e poderão comprovar o resultado final.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42753-bolo-de-cafe-molhadinho.html