

BOLO FOFINHO DE CAFÉ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento

1 e 3/4 de xícara de chá de açúcar

1 xícara de chá de nescau

1 e 1/2 xícara de chá de café bem forte (líquido)

1 xícara de chá de margarina

COBERTURA:

Cobertura: 1 copo de leite (200ml)

4 colheres de nescau

2 colheres de margarina

3 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve, Reserve. Em um recipiente ponha a farinha, o fermento e o açúcar. Misture e acrescente a margarina, as gemas e bata bem. Acrescente o café bem forte (líquido) e o Nescau. Junte todos os ingredientes e por último as claras em neve. Mexa delicadamente.

Asse em forma untada e enfarinhada por 40 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque tudo em uma panela e mexa até engrossar um pouco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42759-bolo-fofinho-de-cafe.html>