

BOLO CUSCUZ CREMOSO

INGREDIENTES

- 1 litro de coalhada
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) rasa de sal
- 2 1/2 xícaras (chá) de flocão usado para o preparo de cuscuz
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar a margarina e o sal (preferencialmente na batedeira).

Acrescente a coalhada, deixe a mistura ficar homogênea, acrescente a farinha de trigo e bata em velocidade média até a completa dissolução.

Mantenha a velocidade (da batedeira) lenta e coloque cuidadosamente o flocão (apenas o incorpore à massa) e por último acrescente o fermento delicadamente.

Coloque a massa em forma untada e enfarinhada e asse em forno preaquecido por aproximadamente 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43062-bolo-cuscuz-cremoso.html>