

BOLO DA MOÇA (TRADICIONAL DO NORDESTE – NATAL – RN)

INGREDIENTES

- 3 xícaras de leite
- 3 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de farinha (sem fermento)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o leite condensado, o leite o açúcar e a margarina até que fique bem homogêneo. Acrescente a farinha aos poucos e desligue. Despeje numa forma untada com margarina e polvilhada com farinha. Importante: O bolo da moça é conhecido por sua consistência cremosa por isso a importância de não usar farinha com fermento.

Pode ser tomado com café no lanche da tarde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43243-bolo-da-moca-tradicional-do-nordeste-natal-rn.html>