

BOLO PRESTÍGIO DE FAROFA DE AÇÚCAR

INGREDIENTES

FAROFA:

Farofa: 3 xícaras de farinha

1 xícara de açúcar

1 xícara de chocolate em pó

4 colheres de sopa de margarina

1 colher de pó royal

RECHEIO:

Recheio: 1/2 litro de leite

1/2 caixinha de leite moça

1 colher chá bem cheia de maizena

2 xícaras de coco ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture bem a farinha, o açúcar e o chocolate em pó até virar homogênea.

Acrescente a margarina e misture inicialmente com um garfo. Para desfazer a margarina termine de misturar com as mãos, até virar uma mistura solta, não muito umida mas também não seca demais.

Acrescente o pó royal e misture bem.

RECHEIO:

Recheio: Misture bem o leite, o leite moça e a maizena em uma panela. Leve ao fogo médio e mexa até engrossar e retire do fogo, deixando esfriar.

Ainda morna misture o coco e deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma tigela enfarinhada, coloque uma camada da farofa, por cima dessa coloque o recheio até cobrir toda a camada inferior, por cima do recheio coloque outra camada de farofa.

Asse em forno a 210°C durante aproximadamente 40 minutos!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43790-bolo-prestigio-de-farofa-de-acucar.html>