BOLO DE FAROFA

INGREDIENTES

FAROFA:

Farofa:3 xícaras de chá de farinha de trigo

1 1/2 xícaras de chá de açucar

1 ovo

1 gema

1 colher de sopa de fermento em pó

2 colheres de sopa de margarina

CREME:

Creme:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 colheres de sopa de maisena

2 colheres de sopa de açúcar

2 latas de leite (utilize a mesma lata de leite condensado)

1 gema

Essência de baunilha a gosto

MODO DE PREPARO

FAROFA:

Farofa:Misturar tudo em uma vasilha até virar uma farofa.

CREME:

Creme:Leve o leite condensado, a maisena, o açúcar, o leite e a gema mexendo sempre até engrossar. Ainda quente acrescente o creme de leite e mexa bem.

MONTAGEM:

Montagem:Untar a forma e colocar metade da mistura da farofa, depois colocar o creme e finalizar com o restante da farofa.

Leve ao forno em 180°C até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45284-bolo-de-farofa.html