BOLO CREME AMERICANO (NOVA VERSÃO)

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de açúcar refinado

1 1/2 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de cacau em pó

3 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de fermento em pó

CALDA:

Calda:1 1/2 xícaras (chá) de água

1 xícara (chá) de açúcar refinado

2 colheres (sopa) de cacau em pó

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Na batedeira coloque a farinha, o açúcar, o leite, o cacau em pó e misture bem. Adicione a margarina e bata até a massa ficar homogênea. Depois que a calda estiver pronta, acrescente o fermento em pó e misture bem. Despeje a massa numa assadeira redonda com furo no meio e em seguida despeje com cuidado a calda – já fervida – em cima do bolo e leve ao forno – 180ºC – por 45 minutos. Deixe esfriar por 15 minutos e desenforme.

CALDA:

Calda:Em uma caneca coloque o açúcar, o cacau em pó e a água, misture bem e leve ao fogo até levantar fervura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49796-bolo-creme-americano-nova-versao.html