BOLO PATOTA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1 pitada de sal

1 colher de raspa de limão

1 1/2 xícaras de açúcar

1 xícara de vinho branco seco

1 xícara de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado cozido em banho-maria

GLACÊ:

Glacê:200 g de manteiga

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira, por uns 5 minutos, os ovos, sal, as raspa de limão e o açúcar.

Junte o vinho branco e o óleo, sempre batendo.

Misture levemente a farinha de trigo peneirada com o fermento.

Despeje numa forma redonda (22 cm de diâmetro) untada e enfarinhada.

Asse em forno médio (175°C) por 45 minutos.

Depois de assado, corte em 2 e recheie.

Para o glacê, bata na batedeira a manteiga e junte em fio o leite condensado, obtendo um creme liso para cobrir o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50114-bolo-patota.html