

# 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>