BOLO CREMOSO DE FAROFA

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

1 medida (da lata) de leite

1 colher de sopa de trigo

3 gotas de essência de baunilha

1 colher de sopa de margarina

2 gemas

1 lata de creme de leite

FAROFA:

Farofa:3 xícaras de trigo

1 1/2 xícara de açúcar

1 colher de chá de fermento em pó

100 g de margarina

1 ovo

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Mistura em uma panela: o leite condensado, o leite, o trigo, a baunilha, a margarina e as gemas. Apura em fogo baixo até virar um creme. Tira do fogo e mistura o creme de leite. Espera amornar para colocar na farofa.

FAROFA:

Farofa: Mistura todos os ingredientes com os dedos.

MONTAGEM:

Montagem: Coloca uma parte da farofa em uma travessa untada com margarina. Preciona cobrindo o fundo e as laterais da travessa. Coloca o creme e cobre com o restante da farofa.

Levar assar em forno sem preaquecer, a 180°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50459-bolo-cremoso-de-farofa.html