BOLO CROCANTE DE SOJA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1 xícara (chá) de rapadura

1 e 1/2 xícaras (chá) de água

MODO DE PREPARO

Derreta a margarina, coloque no liquidificador, bata juntamente com o açúcar, a água e sal até ficar homogêneo.

Aos poucos, adicione a farinha de trigo misturando bem, depois o fermento.

Leve para assar em fôrma untada com margarina, em forno moderado, por aproximadamente 30 minutos.

Para a calda, derreta a rapadura, junte a água e faça uma calda em ponto de fio.

Bata no liquidificador ainda quente, até ficar cremoso.

Coloque em cima do bolo, deixe secar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50747-bolo-crocante-de-soja.html