

BOLO PÃO-DE-LÓ RECHEADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos

3 xícaras de farinha de trigo com fermento

3 xícaras de açúcar

12 colheres de sopa de água

RECHEIO:

Recheio: 1 pacote grande de M&M's

1 caixa de bis

1 1/2 lata/caixa de leite condensado

1 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Separe as gemas das claras e bata as claras na batedeira até ficarem em neve, depois coloque as 3 xícaras de farinha de trigo com fermento e coloque de pouco a pouco, em seguida coloque as gemas, depois o açúcar e por último as 12 colheres de água

Asse e, forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

Se você fizer 2 massas de bolo coloque a primeira massa em baixo, faça um brigadeiro, fure o bolo com uma faca, coloque leite condensado misturado com leite nos furos e em seguida coloque o brigadeiro, depois coloque a outra massa, cubra com o brigadeiro e coloque M&M's por cima e dos lados coloque bis.

Se você fizer só uma massa de bolo corte a massa no meio e coloque uma das metades da massa em baixo, faça um brigadeiro, fure o bolo com uma faca, coloque leite condensado misturado com leite nos furos e em seguida coloque o brigadeiro, depois coloque a outra parte da massa, cubra com o brigadeiro e coloque m&m's por cima e dos lados coloque bis.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51057-bolo-pao-de-lo-recheado.html>