BOLO MESCLADO CASEIRO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:5 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de leite

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 colher (sopa) de fermento químico em pó

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite moça

1 lata de creme de leite sem soro

1/2 litro de leite

3 gemas

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata na batedeira as claras em neve, junte as gemas, o açúcar e bata até obter um creme leve e fofo.

Despeje aos poucos o leite e bata mais um pouco. Misture levemente a farinha peneirada com o fermento. Despeje a massa em uma fôrma redonda untada e enfarinhada, e leve para assar em forno médio alto (200°C) por cerca de 40 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Bata no liquidificador, o leite moça, o creme de leite, o leite, as gemas e a farinha de trigo até obter um creme homogêneo.

Leve-o ao fogo, mexendo sempre até engrossar.

Retire do fogo e, quando estiver frio, recheie o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51164-bolo-mesclado-caseiro.html