BOLO COLONIAL DE REQUEIJÃO FRESCO

INGREDIENTES

CREME:

Creme:1 lata de leite condensado

1 medida da lata de leite

1 colher de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de maizena

1 colher de sopa de essência de baunilha

1 caixinha de creme de leite (adicionar somente ao final - quando o creme estiver pronto e quase morno)

500 g de requeijão fresco (tipo colonial)

FAROFA:

Farofa:3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

2 colheres de sopa de manteiga

1 colher de sopa de fermento em pó

1 ovo

Ainda poderá utilizar raspas de limão na farofa e canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Numa panela adicione o leite, o leite condensado, a maizena a margarina e o trigo. Misture bem e aqueça em fogo brando até começar engrossar. Acrescente a essência de baunilha e continue mexendo até se tornar um creme firme. Aguarde esfriar um pouco para só então adicionar o creme de leite mexendo bem. Depois de pronto misture grosseiramente o requeijão fresco, permita que fique grumos do requeijão. Se desejar pode adicionar umas poucas raspas de limão.

FAROFA:

Farofa:Em uma vasilha misture bem com as mãos o trigo, o açúcar, a manteiga, o fermento e o ovo. Forme uma farofa homogênea e soltinha.

MONTAGEM:

Montagem:Numa forma untada e enfarinhada, coloque 3/4 da farofa no fundo, bem soltinha. Adicione todo o creme, sem mexer. Polvilhe o restante da farofa por cima do creme. Pode polvilhar uma nuvem fina de canela em

pó, mas não sobrecarregue pois o requeijão tem sabor marcante, porém suave e a canela roubará a cena.

Leve ao forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 40 minutos, ou até que batendo de leve com uma colher a camada de cima esteja levemente crocante. Não deixe tempo demais no forno para que o fundo da forma não queime ou fique a farofa muito compactada e dura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52147-bolo-colonial-de-requeijao-fresco.html