BOLO VELHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 copos (americano) de açúcar

3 ovos

3 copos (americano) de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 copo (americano) de leite fervendo

1 colher (sopa) de fermento em pó

CALDA:

Calda:1 litro de leite

2 colheres de cacau ou achocolatado em pó

1 colher de maizena

Açúcar à vontade

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bater as claras em neve acrescentando as gemas, uma de cada vez, e mexendo. Acrescente o sal, o açúcar e a farinha. Reserve.

Ferver o leite, acrescentar o fermento em pó e misturar a massa reservada. Não bata, só mexa.

Em assadeira retangular untada e enfarinhada, leve para assar em forno preaquecido, em temperatura moderada, por aproximadamente 30 a 40 minutos. Depois de frio, desenforme e corte o bolo em quadrados.

CALDA:

Calda:Levar os ingredientes ao fogo e deixar ferver. Retire do fogo e deixe esfriar um pouco.

Para finalizar, passe os pedaços de bolo pela calda e, em seguida, pelo coco ralado.

Embrulhe cada pedaço em papel alumínio e mantenha na geladeira.

Depois de gelado é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53251-bolo-velho.html