

BOLO FAROFA COM CREME

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

1 ovo

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 xícara de margarina gelada

RECHEIO:

Recheio:1 colher de sopa de farinha

1 lata de leite condensado

1 lata de leite

2 gemas

1 colher de sopa de margarina

1 lata de creme de leite

1 colher de chá de essência de baunilha (opcional, eu não costumo usar)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture todos os ingredientes com as pontas dos dedos até fazer uma farofa.

RECHEIO:

Recheio:Dissolva a farinha no leite. Junte as gemas , o leite condensado a margarina e leve ao fogo até engrossar.

Retire do fogo e junte o creme de leite com o soro e a baunilha e mexa bem.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma forma de abrir coloque a metade da farofa e cubra o fundo e a lateral da forma.

Sobre ela despeje o recheio. Sobre ele espalhe o restante da farofa.

Leve ao forno a 180°C até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54136-bolo-farofa-com-creme.html>