

# 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>