

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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