

BOLO TIPO BEM CASADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 7 ovos

1 e 1/2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite

3 colheres de óleo

3 xícaras de trigo

1 colher de fermento royal

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: 3 latas de leite condensado cozido por 40 minutos na pressão

1/2 creme de leite

1 colher de aroma de baunilha

CALDA:

Calda: 1/2 xícara de leite fervido

2 colheres de açúcar

Açúcar de confeiteiro para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve, acrescente as gemas uma a uma, com a velocidade alta da batedeira bata sem parar.

Coloque o açúcar, diminua a velocidade, junte o óleo, leite, desligue a batedeira e coloque o trigo e o royal.

Leve para assar em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: Coloque tudo na batedeira e bata até ficar bem cremoso.

CALDA:

Calda: Misture os dois ingredientes.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo em 3 discos, coloque o primeiro disco, molhe com a calda e recheie.

Em seguida coloque o segundo disco, molhe e recheie.

Cubra com o último disco, espalhe a cobertura e polvilhe açúcar e nozes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54787-bolo-tipo-bem-casado.html>