

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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