

BOLO INDIANO (BOLO DE CANELA COM FARINHA DE ROSCA)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos

1 e ½ xícara (chá) de açúcar refinado

100g de manteiga

1 e ½ xícara (chá) de farinha de rosca

1 colher (chá) fermento em pó

6 colheres de sopa de canela em pó.

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 lata de leite condensado

2 gemas

30 g de margarina

1/2 xícara de leite

1 pitada de sal

1 pitada de canela

3 pedaços de canela em pau

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: Coloque todos os ingredientes em uma panela, misture bem e leve ao fogo brando, mexendo sem parar até que fique em ponto de brigadeiro mole.

Decore com canela em pau e um pouquinho de canela em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55881-bolo-indiano-bolo-de-canela-com-farinha-de-rosca.html>