

BOLO DE FARELO

INGREDIENTES

CREME:

- Creme: 1 lata de leite condensado
- A mesma medida (da lata) de leite líquido
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de margarina ou manteiga sem sal
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 2 gemas
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 pacote (100 g) de coco ralado

FAROFA:

- Farofa: 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 ovo inteiro ligeiramente batido
- 100 g de margarina ou manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

CREME:

- Creme: Em uma panela média, dissolver a farinha de trigo no leite frio
- Juntar o leite condensado e a margarina e levar ao fogo, sempre mexendo, até ferver e engrossar.
- Retirar do fogo e deixar amornar, mexendo de vez em quando para não formar película.
- A parte, misturar bem as gemas com o creme de leite.
- Acrescentar a baunilha e o coco, misturando bem.
- Juntar esta mistura ao creme morno, mexendo bem para ficar uniforme.

FARELO:

- Farelo: Misturar todos os ingredientes secos.
- Juntar o ovo e a margarina ou manteiga e trabalhar com a ponta dos dedos até formar uma farofa.

MONTAGEM:

Montagem: Untar com margarina uma assadeira média, retangular ou redonda e espalhar metade da farofa.

Alisar levemente a superfície com as costas de uma colher.

Por cima, despejar todo o creme e, sobre ele, espalhar a outra metade da farofa.

Alisar levemente a superfície com as costas da colher e levar assar em forno médio (180º graus), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos, ou até corar levemente.

Corte morno ou frio.

Este bolo não desforma.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56013-bolo-de-farelo.html>