

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 margariana 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 desenforma.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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