

BOLO FAROFA COM RECHEIO DE CREME, DE DAR ÁGUA NA BOCA!

INGREDIENTES

FAROFA:

1 ovo

3 colheres (sopa) de manteiga

16 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 latas de leite

2 gemas

2 colheres (sopa) de maisena

MODO DE PREPARO

FAROFA:

Amasse tudo até virar uma farofa. Se ficar mole, acrescente, aos poucos, mais farinha.

RECHEIO:

Leve tudo ao fogo até engrossar

MONTAGEM:

Unte uma forma com manteiga, coloque metade da farofa.

Coloque todo o creme e cubra com a outra metade da farofa.

Leve ao forno para dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14343-bolo-farofa-com-recheio-de-creme-de-dar-agua-na-boca.html>