

QUANDO EU FAÇO ESSE BOLO EM CASA NÃO SOBRA UMA SÓ FATIA...INGREDIENTES

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

2 colheres (sopa) de manteiga (em temperatura ambiente)

1 xícara (chá) de leite

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (chá) de canela em pó

Para a cobertura:

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de canela em pó

MODO DE PREPARO

Antes de começar a preparar a massa, é importante pré-aquecer o forno a 180°C. Isso garante que o bolo asse de maneira uniforme e fique fofo. Unte uma forma, seja redonda ou retangular, com manteiga e enfarinhe levemente. Isso evitará que o bolo grude e facilitará na hora de desenformar.

Preparando a massa:

Mistura dos ovos e açúcar: Em uma tigela grande, bata os ovos com o açúcar até que a mistura fique clara e fofo. Esse passo é essencial para incorporar ar à massa, resultando em um bolo mais leve.

Adicionando a manteiga: Acrescente a manteiga em temperatura ambiente à mistura de ovos e açúcar, batendo até que esteja completamente incorporada. A manteiga dará um sabor especial e contribuirá para a textura macia do bolo.

Incorporando o leite: Adicione o leite à mistura e continue batendo até que a massa fique homogênea. O leite ajuda a diluir a massa e, ao mesmo tempo, proporciona a leveza necessária para um bolo fofo.

Mistura dos ingredientes secos: Peneire a farinha de trigo e o fermento em pó para garantir que não haja grumos na massa. Adicione aos poucos à mistura líquida, mexendo delicadamente com uma espátula ou um fouet. Isso garante que a massa mantenha o ar incorporado na etapa anterior, deixando o bolo mais aerado.

Adicionando a canela à massa: Por fim, acrescente a colher de chá de canela em pó e mexa delicadamente para distribuí-la por toda a massa. A canela dará o toque especial de sabor e aroma à receita.

Assando o bolo: Despeje a massa pronta na forma untada e leve ao forno pré-aquecido. O tempo de forno pode variar entre 35 e 40 minutos, dependendo da potência do seu forno. Para saber se o bolo está pronto, faça o teste do palito: insira um palito no centro do bolo e, se ele sair limpo, o bolo está no ponto certo.

Preparando a cobertura:

Enquanto o bolo assa, prepare a cobertura misturando o açúcar e a canela em pó em uma tigela pequena. Quando o bolo estiver pronto e ainda quente, polvilhe essa mistura sobre a superfície. O calor do bolo ajudará o açúcar e a canela a aderirem, formando uma camada doce e aromática irresistível.

Deixe o bolo esfriar um pouco antes de desenformá-lo, assim ele não corre o risco de quebrar. Sirva em fatias generosas, acompanhadas de um bom café ou chá. O resultado é um bolo incrivelmente macio, com uma cobertura crocante e perfumada que vai conquistar todo mundo!

Dúvidas Comuns Posso substituir a manteiga por óleo? Sim, você pode substituir a manteiga por óleo na mesma quantidade (2 colheres de sopa), mas o sabor do bolo pode ficar um pouco diferente. A manteiga oferece uma textura mais rica e um sabor amanteigado, enquanto o óleo pode deixar a massa mais leve, porém com menos sabor. Experimente e veja qual versão você prefere.

Posso fazer essa receita sem a canela? Sim! Se você não gosta ou é alérgico a canela, pode simplesmente retirá-la da receita. O bolo continuará delicioso, mas sem o toque característico de canela. Se preferir, pode adicionar outras especiarias como noz-moscada ou gengibre em pó para dar um novo sabor ao bolo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16166-quando-eu-faco-esse-bolo-em-casa-nao-sobra-uma-so-fatiaingredientes.html>