

BOLO MOLE DA NATI NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 caixinha de leite condensado

1 vidro de leite de coco

1 vidro de leite

3 ovos

1 xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo sem fermento

2 colheres (sopa) de margarina

2 colheres de queijo coalho ou coco fresco ralado (eu prefiro queijo, dá uma quebrada no açúcar)

MODO DE PREPARO

Triture o açúcar no liquidificador, caso não use refinado (eu faço assim)

Após separar todos os ingredientes preaqueça o forno a 240° C (médio)

Com o açúcar já triturado, acrescente todos os outros ingredientes e bata por cerca de 2 minutos

Como nunca compro farinha com fermento é opcional acrescentar 1 colher (chá) de fermento depois que todos os outros já foram batidos, é só usar o pulsar para dar uma misturada

Despeje o líquido em uma forma já untada e enfarinhada (sim, fica bem líquido)

No meu forno ficou pronto em 65 minutos, como os fornos variam bastante, após os 50 minutos é bom ficar olhando de vez enquanto para não queimar

Nos minutos finais coloquei em fogo alto (290° C) para acelerar e dar uma douradinha

Se for fazer o teste do palito, ele sairá um pouco grudento, afinal é um bolo mole

Depois que apagar o fogo ele dá uma murchadinho

Eu fiz o meu de noite e só desenformei no dia seguinte, depois de bem frio

Esse bolo é uma delícia e não vai durar muito tempo na mesa

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4418-bolo-mole-da-nati-no-liquidificador.html>