

# BOLO INDIANO DO TIAGO

## INGREDIENTES

### Massa

3 ovos

1/2 xicara de açúcar refinado

2 xicaras de açúcar mascavo

2 xicaras de farinha de rosca

1 xícara de farinha de trigo

1 colher (chá) canela em pó

1 colher (chá) de fermento

3 colheres de manteiga ou margarina sem sal

350 ml de leite

### Recheio e Cobertura

1 lata de leite condensado

canela em pó a gosto

## MODO DE PREPARO

### Bolo

Adicione os açúcares, manteiga, e as gemas dos ovos e a canela em pó e o fermento

Adicione a clara em neve a massa e mexa delicadamente;

Leve ao forno a 200º C por cerca de 30 minutos

### Montagem

Recheie com metade do leite condensado e uma pitada de canela;

Transfira para o prato que irá servir

Existem varias formas de preparo, rechear é opcional, eu prefiro fazer furos no bolo e derramar direto o leite condensado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/678-bolo-indiano-do-tiago.html>