

# BOLO FOFINHO DE CHURROS INVERTIDO

## INGREDIENTES

3 ovos  
2 xícaras de farinha de trigo peneirada  
1 e 1/2 xícara de açúcar  
1 xícara de leite  
1/2 xícara de óleo  
1 lata de leite condensado  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
1 colher (sopa) canela em pó  
1 pitada de sal  
margarina para untar

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, separe as claras, bata em neve com uma pitada de sal e reserve  
Em outra tigela, misture as gemas com farinha, açúcar, leite, óleo e canela  
Acrescente as claras e o fermento, misturando sempre devagar  
Na forma untada com bastante manteiga, acrescente o leite condensado somente no fundo  
Coloque a massa bem devagar por cima com cuidado para não misturar com o leite condensado  
Asse em forno preaquecido por 35 minutos  
Faça o teste do palito e retire do forno  
Desenforme assim que sair do forno  
No teste do palito, você espeta um palito de dentes no bolo para verificar se já está assado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/860-bolo-fofinho-de-churros-invertido.html>