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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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