

BOLO DE FAROFA DE CUCA

INGREDIENTES

Creme

1 leite condensado (395 g)

300 ml de leite

1 colher (sopa) de farinha trigo ou amido de milho

1 gema

1 colher (sopa) de manteiga

1 creme de leite (200 g)

Farofa

260 g de farinha trigo

160 g de açúcar

1 ovo

85 g de manteiga

1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

Creme

Junte a mistura na panela, acrescente a gema e a manteiga

Misture tudo e leve ao fogo até engrossar na consistência de mingau

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite

Farofa

Numa forma de fundo removível, coloque metade da farofa, o creme e a outra metade da farofa

Leve ao forno em 180° C por mais ou menos 40 minutos ou até ficar dourada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/729-bolo-de-farofa-de-cuca.html>