

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://receitaecozinha.com.br/receita/860-bolo-fofinho-de-churros-invertido.html>