



RECEITAS DA FIA

Bolo Crocante

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-crocante

Hummmm....esse Bolo Crocante é perfeito para servir no seu lanche da tarde. Confira a receita! **Bolo Crocante**

 30 min

 8 porções

Ingredientes

FAROFA

- 2 xícaras de [farinha de trigo](#)
- 3 colheres de manteia ou margarina
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa rasa de fermento em pó
- 1 ovo

RECHEIO

- 1 caixinha de [leite condensado](#)
- 2 e 1/2 de leite
- 2 colheres de amido de milho
- 3 gemas peneiradas
- 1 caixinha de [creme de leite](#)
- Essência de baunilha a gosto

Modo de Preparo

FAROFA

1. Em uma vasilha coloque todos os ingredientes e misture bem.

RECHEIO

1. Em uma panela, coloque todos os ingredientes do recheio, misture bem e leve ao fogo para engrossar. (exceto o creme de leite)
2. Retire do fogo e acrescente o creme de leite. Reserve.

MONTAGEM

1. Em um refratário , untado com margarina, forre o fundo com farofa.
2. Coloque o recheio e cubra com o restante da farofa.
3. Leve ao forno pré aquecido e deixe dourar.
4. Retire do forno e sirva!