Bolo Sonho

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-sonho

Que delícia...perfeito, delicioso...esse Bolo Sonho já sai recheado do forno. Saiba como fazer!

Bolo Sonho
Image not found or type unkno

45 min 10 porções

Ingredientes

MASSA

- 3 ovos (Gemas peneiradas)
- 1/4 xícara (chá) de leite
- Iogurte natural (170 g)
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (peneirada)
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

RECHEIO

- 500 ml de leite
- 2 gemas (peneiradas)
- 1/4 de xícara (chá) de amido de milho
- 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

DECORAR

- Açúcar de confeiteiro a gosto

Modo de Preparo

RECHEIO

1. Em uma panela ,coloque o leite e o amido de milho e dissolva bem.
2. Acrescente as gemas peneiradas, o açúcar e a essência de baunilha. Misture tudo muito bem.
3. Leve ao fogo baixo e mexa sempre até engrossar. Reserve!

MASSA

1. No liquidificador bater, os ovos, o óleo, o leite, o açúcar e o iogurte natural. Bata tudo muito bem até ficar uma mistura cremosa.
2. Coloque a mistura em uma vasilha e acrescente aos poucos a farinha de trigo peneirada.
3. Por ultimo coloque o fermento em pó e misture delicadamente.
4. Transfira para uma forma de 25 cm de diâmetro untada com manteiga e enfarinhada.
5. Coloque o recheio sobre a massa.
6. Leve ao forno preaquecido por cerca de uns 40 minutos ou até dourar.
7. Retire do forno, espere amornar e desenforme.
8. Peneira o açúcar de confeiteiro em cima de todo o bolo.
9. Sirva!