

BOLO DA MOÇA
(Rodrigo Oliveira)



Rendimento: 1 bolo de 10 fatias

Tempo de Preparo: 3 horas

RECEITUÁRIO

Seq	Ingrediente	Quantidade
1	Farinha de trigo sem fermento	2 xícaras (chá)
2	Ovos	4 unid
3	Leite condensado	1 lata (395g)
4	Leite	2 medidas (usar a lata do leite condensado)
5	Margarina (não usar manteiga)	2 colheres (sopa)
6	Açúcar	2 xícaras (chá)

PREPARO

1 - Coloque todos os ingredientes no liquidificador. Primeiramente os líquidos, depois a margarina e em seguida os secos (açúcar e trigo). Isso evitará que o liquidificador não funcione corretamente.

2 - Bata os ingredientes na rotação máxima por 2 minutos. A massa ficará com uma consistência de creme ou vitamina.

3 - Pegue uma forma de furo de 20cm de aro, por 7,5 cm de profundidade, passe manteiga (untar) e polvilhe com farinha de trigo.

4 - Pré-aqueça o forno por 5 minutos na **MENOR POTÊNCIA DO MESMO**.

5 - Despeje a massa na forma. Coloque a forma no forno. O tempo de cozimento será de 3 horas. Dependendo do seu forno este tempo poderá ser alterado. Para certificar o ponto, após passadas 2 horas, coloque um palito no bolo. Se sair sequinho, já está no ponto.

Dica: **NUNCA** leve ao forno com a potência sem ser a mínima, pois como a massa é líquida, ficará todo deformado e estourado. Tenha paciência, o bolo é gostoso, mas precisa de tempo.

6 - Após assado, deixe esfriar completamente na própria forma, para evitar que ele se quebre ao ser desenformado.

7 - Depois de frio, desenforme e está pronto para servir. O bolo ficará uma textura de pudim, muito saboroso.



FOTOS



Figura 1: Passo 3



Figura 2: Passo 5



Figura 3: Passo 5



Figura 4: Passo 7