

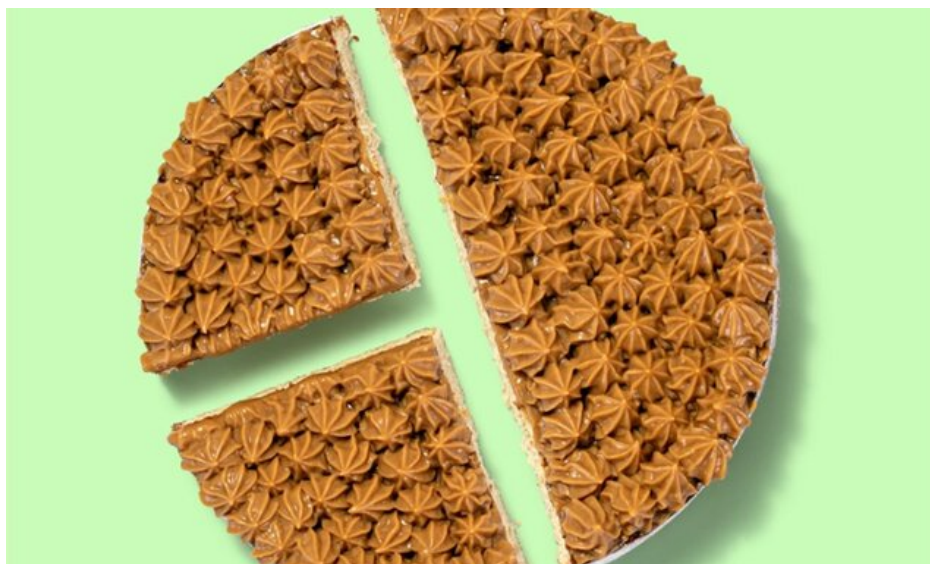
Bolo de Churros

12 fatias de



Fácil de preparar

● ● up to 120 Min.



Ingredientes:

Massa:

½ xícara chá de Leite morno
⅓ xícaras chá de Óleo
3 unidades de Ovos
2 xícaras chá de Farinha de Trigo
1 ½ xícaras chá de Açúcar
1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker (rasa)
1 colher chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker
Canela em Pó (opcional)

Cobertura:

100 g Doce de Leite
200 ml Creme de Leite
1 a gosto Açúcar de confeiteiro para polvilhar

1 Massa:

Pre-aqueça o forno a 180°C. Em um recipiente, adicione todos os ingredientes líquidos e mexa bem para incorporar.

Com o creme já liso, adicione aos poucos a farinha, misturando até que não fique nenhuma bolinha. Caso queira adicionar canela na sua massa, pode incluí-la neste momento da preparação. Por último, adicione o Fermento em Pó Químico **Dr. Oetker** e misture delicadamente com o auxílio de uma espátula. Transfira a massa para uma forma untada e leve ao forno, por cerca de 40 minutos ou até espetar um palito no bolo e este sair limpo.

2 Cobertura:

Em uma panela coloque o doce de leite e o creme de leite e leve ao fogo baixo, mexendo sempre. Quando a mistura estiver homogênea e começar a borbulhar, está pronto. Espalhe sobre o bolo ainda quente. Por último, polvilhe açúcar de confeiteiro para finalizar.