

Ingredientes

Ovos - 6

Açúcar refinado - 1 xícara e meia

Manteiga - 1/2 xícara

Canela em pó - 1 colher de café

Farinha de rosca - 1 xícara e meia

Fermento químico em pó - 1 colher de chá



Autora: Bia Borges
23 de maio de 2013

Modo de preparo

1. Prepare o recheio misturando todos os ingredientes e levando ao fogo moderado, mexendo sem parar, até conseguir o ponto de brigadeiro mole. Deixe esfriar.
2. Para o bolo, bata as claras em neve e reserve.
3. Bata as gemas, o açúcar e a margarina, até formar um creme claro e fofo. Acrescente então a farinha de rosca, sem parar de bater, a canela e o fermento em pó.
4. Depois que tudo estiver bem agregado, incorpore delicadamente as claras em neve.
5. Despeje em assadeira untada e enfarinhada e leve ao forno pré-aquecido à 180°C até assar, aproximadamente 35 minutos. Verifique se está assado inserindo um palito no meio de bolo, se sair limpo ele estará assado.

Ingredientes para a Cobertura e Recheio

Gemas passadas pela peneira - 2

Leite condensado - 1 lata e meia

Leite - 1/2 xícara de chá

Manteiga - 2 colheres de sopa rasas

Canela em pó - 1/2 colher de café