

# Bolo de Sonho

## Já Sai Recheado do Forno

### Ingredientes

#### Massa

- 3 ovos
- 1 copo de iogurte natural (170g)
- 60ml de leite
- 180g de açúcar
- 120ml de óleo
- 280g de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó

#### Recheio

- 500ml de leite
- 40g de amido de milho
- 2 gemas passadas pela peneira
- 90g de açúcar
- 1 colher de chá de essência de baunilha

#### Para decorar

- Açúcar de confeitiro a gosto

### Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture o leite, o amido de milho, as gemas peneiradas e o açúcar. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e adicione a essência de baunilha. Reserve o creme e deixe esfriar.
2. Pré-aqueça o forno a 180°C. Em uma tigela, bata os ovos, o iogurte, o leite, o açúcar e o óleo até formar uma mistura homogênea. Em seguida, adicione a farinha de trigo aos poucos, mexendo delicadamente. Por último, acrescente o fermento e misture levemente.
3. Em uma forma untada e enfarinhada, despeje metade da massa. Em seguida, adicione o creme preparado, espalhando cuidadosamente (use um saco de confeitiro) por toda a superfície, mas sem encostar nas laterais da forma. Cubra com o restante da massa.
4. Leve ao forno preaquecido por cerca de 40 minutos ou até que o bolo esteja dourado e firme ao toque. Faça o teste do palito na parte da massa, evitando o centro para não acertar o recheio.

5. Deixe o bolo esfriar antes de desenformar. Polvilhe açúcar de confeiteiro por cima para dar o toque final.

[Para mais receitas acesse nosso site \[receitacerta.blog.br\]\(http://receitacerta.blog.br\)](http://receitacerta.blog.br)