

BOLO DE MACAXEIRA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

PARA CARAMELIZAR

- 100 ml de leite de coco
- 1 colher (sopa) de açúcar

CALDA

- 200 ml de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de Margarina Delícia
- 1 colher (chá) de amido de milho

MODO DE PREPARO

PARA CARAMELIZAR

Misture o leite de coco e o açúcar e depois de 20 minutos que o bolo estiver assando, regue algumas vezes com a calda para caramelizar.

CALDA

Em uma panela misture: o leite de coco, o açúcar, a margarina Delícia e o amido de milho.
Leve ao fogo e cozinhe mexendo sem parar, até engrossar levemente.
Deixe esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13150-bolo-de-macaxeira-de-liquidificador.html>