

# BOLO DE PÃO CARECA DORMIDO, DE ONTEM OU ANTEONTEM

## INGREDIENTES

- 4 pães careca de ontem ou anteontem
- 700 ml de leite integral ou light
- 5 xícaras de trigo
- 1 limão ou essência de baunilha ou fruta
- 4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina cheias
- 4 ovos
- 1 e 1/2 xícara de açúcar (xícara média ou de copo medidor)
- 2 colheres (sopa) de fermento para bolo

## MODO DE PREPARO

Pique os pães e coloque na bacia da batedeira e acrescente o leite

Deixe amolecer e mexa com uma colher até virar uma massa bem mole.

Coloque a batedeira para bater e vá acrescentando os demais ingredientes (a manteiga, o açúcar, os ovos, o trigo, a essência ou raspas da casca do limão

E por fim o fermento.

Farinhe uma forma grande com trigo e manteiga despeje a massa

Leve ao forno 200° C por 45 minutos aproximadamente ou até assar.

Se quiser mesclar: despeje mais ou menos a metade da massa na forma e no que ficar na bacia da batedeira, acrescente chocolate e mexa bem com uma colher (não é aconselhável bater na batedeira).

Em seguida despeje por cima da massa já na forma, cobrindo o centro da massa

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13727-bolo-de-pao-careca-dormido-de-ontem-ou-anteontem.html>