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 xicara 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

©2026 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