

BOLO DE PÃO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1/4 de xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Em uma panela em fogo baixo, derreta o açúcar, espalhe em uma forma redonda com furo central e reserve.

BOLO:

Bolo: No liquidificador, bata tudo acrescentando os pães aos poucos e, por último, o fermento em pó.

Em seguida, despeje a massa na forma caramelada com calda de açúcar (calda só de açúcar, sem água).

Coloque em forno baixo por aproximadamente 45 minutos (o tempo pode variar de acordo com o forno).

Para saber se está pronto, introduza uma faca lisa, e se a mesma sair limpa, está pronto.

Desenforme ainda morno, cerca de 8 minutos após retirar do forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15382-bolo-de-pao.html>