

BOLO PRENDE MARIDO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de margarina
6 gemas
1 vidro de leite de coco
600 g de batata-doce cozida e passada na peneira
1 xícara (chá) de farinha de trigo
6 claras batidas em neve

MOLHO:

Molho: 2 xícaras (chá) de açúcar
1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

LANCHE:

Lanche: Na batedeira, bata o açúcar e a margarina até ficar esbranquiçada.
Acrescente as gemas, uma a uma, e continue batendo até formar um creme homogêneo.
Diminua a velocidade da batedeira e junte o leite de coco aos poucos.
Desligue a batedeira e incorpore a batata.
Peneire a farinha sobre a massa e misture novamente.
Junte as claras em neve e mexa delicadamente.
Numa forma de 23 cm de diâmetro com furo no meio, derreta o açúcar em ponto de caramelo e reserve. Despeje a massa sobre essa forma e coloque-a sobre uma assadeira com água em banho-maria, leve ao forno médio (180 °C) por 50 minutos ou até que a superfície fique dourada.

CALDA:

Calda: Numa panela, derreta as 2 xícaras (chá) de açúcar, até atingir o ponto de caramelo.
Junte meia xícara de chá de água, mantenha em fogo médio até que o açúcar derreta novamente e a calda engrosse um pouco.
Desenforme o bolo ainda quente e espalhe a calda por toda a superfície.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26147-bolo-prende-marido.html>