

BOLO PUDIM DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 1 lata de leite condensado
a mesma medida de leite comum
2 ovos inteiros

CARAMELO:

Caramelo: 1/2 copo de água
6 colheres de açúcar cheias

BOLO:

Bolo: 2 ovos inteiros
1 xícara de açúcar
1 copo (americano) de suco de maracujá (polpa)
2 colheres de manteiga
1/2 copo de leite
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
1 pitada de sal
1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

CARAMELO (PUDIM):

Caramelo (pudim): Colocar na forma de pudim a água e o açúcar.
Mexer somente para dissolver o açúcar e observar até que comece engrossar e dourar, reserve.

BOLO:

Bolo: Bata os ingredientes no liquidificador, coloque primeiro os líquidos e depois o restante.
Após coloque em cima do caramelo e reserve.

PUDIM:

Pudim: Bata os ingredientes no liquidificador e coloque levemente sobre a massa do bolo.

Assar em forno médio em banho-maria, coberto com papel alumínio.

Após assado, deixe esfriar e leve para geladeira por 3 horas.

Desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31063-bolo-pudim-de-maracuja.html>