

BOLO LIGHT DE QUEIJADINHA

INGREDIENTES

PARA A CALDA:

Para a Calda: 3 colheres rasas de sopa de açúcar

3 colheres de sopa de água

MODO DE PREPARO

Faça a calda misturando o açúcar com a água em uma forma de bolo até caramelizar (não faça em forma de silicone).

Reserve.

Bata no liquidificador todos os ingredientes do bolo e despeje na forma caramelizada.

Não precisa fazer em banho-maria.

Leve ao forno com temperatura média de 180°C por 35 minutos.

Deixe esfriar um pouco e desenforme.

Se preferir pode servir gelado.

Atenção: tire a pele da gema para o bolo ficar sem o cheiro do ovo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32397-bolo-light-de-queijadinha.html>