

BOLO PUDIM DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:3 ovos

1 xícara de açúcar

2 colheres de margarina

1 colher de essência de baunilha

1/2 xícara de leite

1 e 3/4 de xícara de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó

CARAMELO:

Caramelo:2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de água

PUDIM:

Pudim:4 ovos

1 lata de leite

1 lata de doce de leite

2 colheres de leite em pó

MODO DE PREPARO

CARAMELO:

Caramelo:Em uma panela, coloque o açúcar e deixe derreter aos poucos.

Quando estiver todo derretido adicione a água e mexa bem.

Deixe reduzir por uns 2 minutos.

Depois despeje em uma forma pra pudim untada com margarina.

PUDIM:

Pudim:Bata tudo no liquidificador e reserve.

PARA O BOLO:

Para o bolo:Na batedeira bata os ovos com o açúcar.

Depois coloque a baunilha, a margarina e aos poucos o leite.

Não pare de bater e acrescente lentamente a farinha de trigo e depois o fermento.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque a massa do bolo já batida na forma de pudim com o caramelo.

Despeje lentamente o pudim sobre a massa do bolo.

Cubra com papel alumínio.

Leve ao forno quente mais ou menos 180°C, por mais ou menos 1 h e 20 minutos.

Retire do forno, deixe esfriar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38222-bolo-pudim-de-doce-de-leite.html>