

CASADINHO DE BOLO COM PUDIM

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 4 cenouras médias
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de óleo
1 colher de chá de sal
1 colher de fermento em pó
4 ovos

PUDIM:

Pudim: 1 lata de leite condensado
1 lata de leite
3 ovos
1 xícara de açúcar refinado
1/2 xícara de açúcar para fazer o caramelo

MODO DE PREPARO

Cozinhe primeiro a cenoura e deixe esfriar.

Bata no liquidificador os ovos, o óleo e acrescente também o açúcar, o sal e as cenouras já frias.

Junte a farinha e o fermento, bata tudo por cerca de 10 minutos.

Bata todos os ingredientes do pudim no liquidificador.

Faça o caramelo e despeje em uma forma já untada com margarina.

Em seguida coloque a massa do pudim e depois a do bolo.

Deixe em banho-maria por aproximadamente 50 minutos.

Espete um palito para saber se já está pronto.

Deixe esfriar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38948-casadinho-de-bolo-com-pudim.html>