

BOLO DE PUDIM CREMOSO

INGREDIENTES

RECEITA DO PUDIM:

Receita do pudim: 2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar

1 lata de leite condensado

1 lata de leite da mesma medida da lata de leite condensado

4 ovos

RECEITA DO BOLO:

Receita do bolo: 2 ovos (claras e gemas separadas)

3 colheres de sopa de óleo

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara de leite

1/2 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque 1 e 1/2 xícaras de açúcar na panela e faça um caramelo e espalhe na forma.

No liquidificador, coloque o leite condensado o leite, os ovos e bata até ficar homogênea.

Despeje na forma caramelada e reserve para o bolo.

Na batedeira bata as claras em ponto de neve, acrescente as gemas, o açúcar, restante o óleo e o leite.

Desligue a batedeira adicione a farinha o fermento e misture.

Sespeje a massa sobre o pudim e leve ao forno alto em banho-maria por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42885-bolo-de-pudim-cremoso.html>