BOLO DE LEITE COM CALDA DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

2 ovos

1 colher (chá) de fermento químico em pó

200 g de farinha de trigo

125 ml de leite

1 colher (sopa) de manteiga

200 g de açúcar

1 colher (café) de essência de baunilha

Calda1 lata de leite condensado (a mesma medida de leite)

Baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Junte a farinha com o fermento e passe a mistura uma vez pela peneira

Bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura homogênea

Ferva o leite e a manteiga e acrescente o líquido à mistura de ovos e açúcar, misturando sempre

Acrescente aos poucos a farinha e o fermento (já misturados) e a essência de baunilha

Coloque a massa em uma forma untada e leve ao forno pré

Verifique o cozimento da massa com um palito

Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até iniciar a fervura (30 minutos)

Desligue o fogo e use fria

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4352-bolo-de-leite-com-calda-de-leite-condensado.html