

BOLO MOLE CARMELADO

INGREDIENTES

3 copos americano de trigo

copos americano de açúcar

6 colheres de sopa de margarina

4 ovos

5 copos americano de leite

1 e 1/2 xícaras de chá de açúcar para fazer o caramelo

MODO DE PREPARO

Colocar no liquidificador os ovos inteiros com a margarina, um copo de leite e um copo de açúcar e bater até tirar o cheiro forte do ovo.

Em seguida colocar o resto do leite, resto do açúcar e o trigo alternado copo a copo e deixa bater um pouco mais.

Não esqueça de fazer o caramelo e passar na forma.

Em seguida coloque a massa na forma e asse em banho-maria por aproximadamente 50 minutos no forno quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43912-bolo-mole-carmelado.html>