

BOLO DE CARAMELO

INGREDIENTES

4 ovos

1 e 1/2 xícara de leite

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo com fermento

200 g de manteiga

Cobertura (opcional): brigadeiro, beijinho, use a criatividade.

MODO DE PREPARO

Coloque 1 e 1/2 xícara de açúcar em uma panela em fogo médio até ficar em ponto de caramelo, posteriormente, coloque com cuidado todo o leite, misture e reserve.

Em um recipiente, coloque as gemas, o restante do açúcar e a farinha de trigo de modo que fique homogênea.

Acrescente a calda (que ficou reservada e de preferência esteja fria).

Bata bastante, depois coloque as claras em neve e apenas misture.

Com a forma já untada com manteiga e farinha de trigo, coloque metade da massa e também o recheio (gosto de utilizar o brigadeiro), depois deposite o resto da massa.

Asse por 45 minutos em forno médio.

Para uma melhor apresentação cubra o bolo com o mesmo recheio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47029-bolo-de-caramelo.html>