

BOLO LUIZ FELIPE / BOLO MOLE

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 9 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque as 9 colheres de açúcar em uma forma redonda furada no meio.

Mexa bem até que forme a calda, em fogo médio.

Não se preocupe se ficam caroços de açúcar, pois depois eles desmancham.

Com o auxílio de uma colher, banhe os lados da forma. Reserve.

Junte todos os outros ingredientes no liquidificador por 3 minutos.

Coloque na forma e leve para assar em banho-maria coberta com papel alumínio em forno médio (cerca de 200°C).

Controle sempre se esta durinha a massa com a ajuda de um garfo. Quando estiver quase pronto, retire o papel alumínio e deixe dourar um pouquinho em cima.

Uma dica: desenforme assim que retirar do forno, sempre com cuidado para não se queimar. É melhor enquanto ainda está quente, senão a calda esfria e pode quebrar seu bolo na hora de desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52220-bolo-luiz-felipe-bolo-mole.html>