

# BOLO DE PÃO CARAMELIZADO

## INGREDIENTES

6 pães amanhecidos e picados  
300 ml de leite  
4 ovos  
3 colheres de sopas cheias de açúcar  
50 g de coco ralado  
50 g de frutas cristalizadas  
50 g de ameixas secas picadas  
50 g de damascos picados  
50 g de uvas passas  
50 g de castanhas ou nozes  
1 colher de fermento em pó  
açúcar para caramelizar a forma

## MODO DE PREPARO

Caramelize uma forma de pudim ou refratário e reserve.

Numa tigela coloque o pão, o leite, os ovos, o açúcar e misture bem até que forme uma massa, um pouco mais firme que massa de bolo comum (se precisar acrescentar mais leite), adicione os outros ingredientes, misture novamente e por último acrescente o fermento. Coloque a mistura na forma caramelada e leve ao forno preaquecido em 180°C.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54095-bolo-de-pao-caramelizado.html>