

BOLO DE PÃO CARAMELIZADO

INGREDIENTES

6 pães amanhecidos e picados
300 ml de leite
4 ovos
3 colheres de sopa 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 acrescente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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