BOLO DE MEL COM FIGOS CARAMELIZADOS

INGREDIENTES

8 figos grandes cortados em pedaços pequenos (sem o cabinho)

20 g de manteiga

2 colheres (sopa) de açúcar

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de mel

1 xícara (chá) de açúcar

4 gemas peneiradas

4 claras em neve batidas com 1 pitada de sal

100 g de manteiga em temperatura ambiente

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (café) de canela em pó

1 colher (café) de cravo da índia moído

noz moscada ralada

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo em uma frigideira os figos, a manteiga (20 g) e o açúcar (2 colheres)

Mexa por uns 10 minutos e reserve

Leve ao fogo o leite e o mel

Esquente um pouco até o mel dissolver e reserve

Bata na batedeira o açúcar, as gemas e a manteiga

Acrescente a mistura de leite e mel e a farinha de trigo

Bata bem e coloque a canela em pó, a noz moscada e o cravo em pó

Por último o fermento e delicadamente as claras em neve

Coloque em uma forma retangular untada e polvilhada

Espalhe sobre a massa os figos caramelizados

Leve para assar a 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7868-bolo-de-mel-com-figos-caramelizados.html