

Bolo cremoso

por Receitas e Mais

Ingredientes:

Calda:

- 1 xícara (chá) de açúcar;

- 1/3 xícara (chá) de água;

Massa do bolo:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo;

- 1 xícara (chá) de açúcar;

- 1/2 xícara (chá) de leite;

- 4 ovos;

- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó.

Bolo cremoso

por Receitas e Mais

Massa do pudim:

- 1 lata de leite condensado;
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 pacote pequeno de coco ralado;
- 4 ovos.

Modo de preparo:

Calda:

Em uma tigela colocar o açúcar e levar ao fogo baixo até dissolver totalmente. Em seguida, adicionar a água e misturar, formando assim um caramelo.

Despejar na forma e reservar.

Massa do bolo:

Bolo cremoso

por Receitas e Mais

Bater as claras em neve e em seguida adicionar as gemas, o açúcar, o leite, a farinha e por último o fermento em pó. Misturar bem e reservar.

Massa do pudim:

Colocar todos os ingredientes no liquidificador e bater por 3 minutos. Reservar.

Montagem: Colocar a calda em uma forma redonda (com furo, tipo pudim), sem untar. Em seguida, colocar o pudim. Depois de colocar a massa de pudim, colocar delicadamente a massa do bolo. Assar em banho-maria, em forno pré-aquecido a 180°, durante 40 minutos.

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas