

APRENDA A FAZER CALDA DURINHA CROCANTE PARA BOLOS! DELICIOSA E FÁCIL!

INGREDIENTES

8 colheres de açúcar

8 colheres de achocolatado

2 colheres de margarina ou manteiga

4 colheres de sopa de leite

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes na panela.

Leve ao fogo baixo por aproximadamente 10 minutos, até ferver e que fique com a consistência grossa.

Retire do fogo e jogue por cima do bolo, não espere esfriar para não endurecer.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Dica: Para a calda ficar mais durinha, experimente trocar o leite pela mesma medida de água.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13217-aprenda-a-fazer-carda-durinha-crocanter-para-bolos-deliciosa-e-facil.html>