

BOLO-PUDIM DE LIQUIDIFICADOR SUPER FÁCIL DE FAZER! O MELHOR DE TODOS!

INGREDIENTES

Pudim

1 lata de leite condensado

1 lata de leite

1 colher de sopa de queijo ralado ou coco

3 ovos

Calda

2 xícaras de chá de açúcar

Meia xícara de chá de água

Bolo

4 ovos

1 xícara de chá de açúcar

1 xícara de chá de leite morno

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de sobremesa de fermento em pó

2 colheres de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Pudim

Bata no liquidificador o leite, os ovos, o queijo ralado e o leite condensado e depois reserve.

Bolo

Bata as claras em neve na batedeira.

Acrescente as gemas uma a uma, o açúcar e o leite morno e a margarina com a batedeira ligada.

Desligue-a e junte a farinha de trigo aos poucos, juntamente com o fermento, misturando delicadamente.

Montagem

Caramelize uma assadeira redonda utilizando a calda.

A seguir coloque o pudim reservado e, sobre ele, a massa do bolo.

Coloque a assadeira do bolo sobre outra assadeira para não queimar o bolo.

Leve ao forno a 200 graus Celsius até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14760-bolo-pudim-de-liquidificador-super-facil-de-fazer-o-melhor-de-todos.html>