

# BOLO DE LEITE COM CALDA DE LEITE CONDENSADO

## INGREDIENTES

2 ovos  
1 colher (chá) de fermento químico em pó  
200 g de farinha de trigo  
125 ml de leite  
1 colher (sopa) de manteiga  
200 g de açúcar  
1 colher (café) de essência de baunilha  
Calda 1 lata de leite condensado (a mesma medida de leite)  
Baunilha (opcional)

## MODO DE PREPARO

Junte a farinha com o fermento e passe a mistura uma vez pela peneira  
Bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura homogênea  
Ferva o leite e a manteiga e acrescente o líquido à mistura de ovos e açúcar, misturando sempre  
Acrescente aos poucos a farinha e o fermento (já misturados) e a essência de baunilha  
Coloque a massa em uma forma untada e leve ao forno pré  
Verifique o cozimento da massa com um palito  
Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até iniciar a fervura (30 minutos)  
Desligue o fogo e use fria

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4352-bolo-de-leite-com-calda-de-leite-condensado.html>