

BOLO FOFO DE CARAMELO



INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 1 E 1/2 CHÁVENAS DE AÇÚCAR
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA DE TRIGO
- 1 CHÁVENA DE AMIDO DE MILHO
- 1/2 CHÁVENA DE CARAMELO LÍQUIDO
- 1/2 CHÁVENA DE ÓLEO
- 1 CHÁVENA DE LEITE
- 1 C.CHÁ DE FERMENTO EM PÓ

CONFEÇÃO

1. 1. Separe as gemas das claras e coloque as claras na taça com o acessório batedor e uma pitada de sal, programe 4 minutos e 30 segundos / velocidade 8, reserve num recipiente.

3. 2. Colocar na taça com o acessório batedor, o açúcar, o caramelo, o óleo, o leite e as gemas e programe 4 minutos / velocidade 8.

5. 3. Junte a farinha de trigo com o fermento, a maizena e junte ao creme das gemas (2 minutos / velocidade 6).

7. 4. Por fim, adicione as claras batidas em castelo e envolva tudo delicadamente.

9. 5. Deite a massa na forma previamente untada com manteiga e polvilhada e leve ao forno pré-aquecido a 180°C, cerca de 45 minutos.
