Sobremesas

BOLO DE CARAMELO

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
1-6 Doses

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 1 CHÁVENA DE AÇÚCAR
- 2/3 CHÁVENA DE ÓLEO
- 2/3 CHÁVENA DE LEITE
- 1/3 DE CARAMELO LÍQUIDO
- 1,5 CHÁVENA DE FARINHA DE TRIGO
- 2/3 CHÁVENA DE AMIDO DE MILHO
- 1 C. DE SOBREMESA DE FERMENTO EM PÓ.

CONFEÇÃO

1. 1. Separar claras das gemas e bater em castelo V 8/. 4,5 min. Acessório batedor.
2. 2. Açúcar, gemas, caramelo, óleo, leite bater V 8/4 min
3. 3. Misturar farinha de trigo, amido de milho, fermento em pó e juntar a massa V 3/25 sec
4. 4. Juntar claras batidas manualmente.
5. 5. Cozer no forno pré-aquecido 35 min a 170*
7. PS. Em vez de caramelo podemos por banana ou maçã, nozes. O bolo cresce bem e sai muito fofinho.