

BOLO DE CARAMELO



CONFEÇÃO

1. Ingredientes:

3. -300 gr de açúcar

4. -250 gr de leite

5. -150 gr de vaqueiro líquida ou qualquer margarida amolecida

6. -4 ovos

7. -250 gr de farinha Nacional

8. -2 c. chá de fermento para bolos

9. -1 c. chá de canela

10. -130 gr de coco ralado

11. -margarina para untar

12. -farinha para polvilhar

13. -açúcar em pó para decorar

INGREDIENTES

- LEVE AO LUME UMA FRIGIDEIRA COM METADE DO AÇÚCAR E DEIXE COZINHAR ATÉ FICAR UM CARAMELO CLARO. RETIRE DO LUME, JUNTE O LEITE (VAI BORBULHAR MAS É NORMAL), AOS POUÇOS E MEXENDO SEMPRE ATÉ DERRETER O CARAMELO E DEPOIS DEIXE ARREFECER.
- LIGUE O FORNO A 180º, BARRE UMA FORMA COM MARGARINA E POLVILHE-A COM FARINHA.
- COLOQUE NO COPO A BORBOLETA, AS CLARAS E BATA 4 MIN/ VEL 6-7. RESERVE.
- COLOQUE O RESTANTE AÇÚCAR NO COPO COM A MARGARINA E PROGRAME 5 MIN/ VEL 5 ATÉ FICAR UM CREME LISO. MARGARINA DEVE FICAR MOLE.
- PELO BOCAL DA TAMPA ADICIONE AS GEMAS UMA A UMA COM A CC EM FUNCIONAMENTO NA VEL 5.
- JUNTE A FARINHA, O FERMENTO, A CANELA E O COCO RALADO E BATA 15 SEG/ VEL 5.
- ADICIONE O CARAMELO E BATA MAIS 15 SEG/ VEL 5.
- POR FIM ENVOLVA A MISTURA

NAS CLARAS RESERVADAS E ENVOLVA DELICADAMENTE.

- VERTA O PREPARADO ANTERIOR NA FORMA E LEVE AO FORNO DURANTE CERCA DE 40 MIN/ 180°C
- VERIFIQUE A COZEDURA COM UM PALITO, RETIRE, DEIXE ARREFECER UM POUCO, DESENFORME, DEIXE ARREFECER TOTALMENTE E SIRVA POLVILHADO COM AÇÚCAR EM PÓ