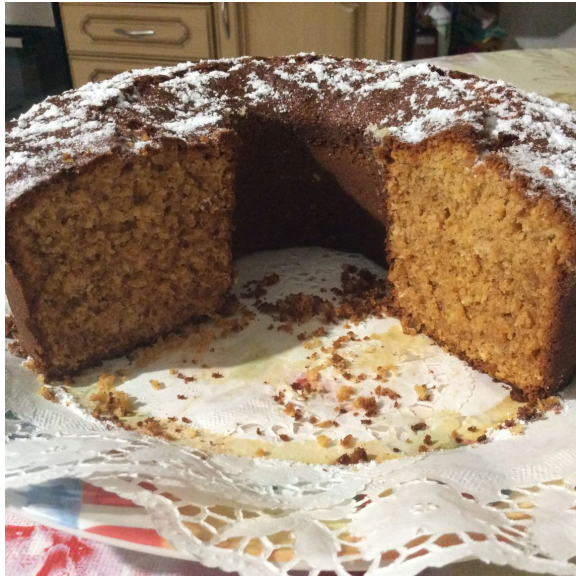


# BOLO DE CARAMELO



## INGREDIENTES

- INGREDIENTES:
- -400 GR DE AÇÚCAR
- -250 GR DE LEITE
- -150 GR DE VAQUEIRO LÍQUIDA OU DERRETIDA
- -4 OVOS
- -250 GR DE FARINHA NACIONAL
- -2 C. CHÁ DE FERMENTO PARA BOLOS
- -1 C. CHÁ DE CANELA
- -130 GR DE COCO RALADO
- -MARGARINHA PARA UNTAR
- -FARINHA PARA POLVILHAR
- -AÇÚCAR EM PÓ PARA DECORAR

## CONFEÇÃO

1. 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 poucos e mexendo sempre até derreter o caramelo e depois deixe arrefecer.
3. Ligue o forno a 180º, barre uma forma com margarina e polvilhe-a com farinha.
4. Coloque no copo a borboleta, as claras e bata 4 min/ vel 6-7. Reserve.
5. Coloque o restante açúcar no copo com a margarina e programe 5 min/ vel 5 até ficar um creme liso. Margarina deve ficar mole.
6. Pelo bocal da tampa adicione as gemas uma a uma com a CC em funcionamento na vel 5
7. 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.
8. Por fim envolva a mistura das claras reservadas e envolva delicadamente.
9. Verta o preparado anterior na forma e leve ao forno durante cerca de 40 minutos.
10. Verifique a cozedura com um palito, retire, deixe arrefecer um pouco, desenforme, deixe arrefecer totalmente e sirva polvilhado com açúcar em pó