

BOLO DE CARAMELO QUE SAI SEMPRE BEM



INGREDIENTES

- 4 OVOS L
- 1 CHÁVENA E MEIA DE AÇÚCAR (USEI MISTURA DE AMARELO E BRANCO)
- MEIA CHÁVENA DE ÓLEO
- MEIA CHÁVENA DE LEITE
- MEIA CHÁVENA DE CARAMELO LÍQUIDO
- 2 CHÁVENAS E MEIA DE FARINHA (PARA BOLOS, COM FERMENTO)
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE FERMENTO QUÍMICO (ROYAL)
- (MEDIDA DA CHÁVENA = 250 ML)

CONFEÇÃO

1. Aquecer o forno a 180º. Untar e polvilhar de farinha (ou usar desmoldante) uma forma de chaminé (usei de 24 cm).
2. Com a lâmina batedora e sem o copo de vapor, bater muito bem os ovos com o açúcar (velocidade 8, 8 minutos).
3. Adicionar o leite, o óleo e o caramelo e bater um pouco mais (velocidade 8, 2 minutos).
4. Terminar, envolvendo a farinha misturada com o fermento (velocidade 4, 30 segundos). Caso a farinha não fique bem misturada, terminar de envolver manualmente.
5. Levar ao forno a cozer por cerca de 30 minutos. Confirmar se está cozido. Caso precise de mais uns minutos, tapar a forma com papel de alumínio. Confirmar a cozedura antes de retirar do forno.
6. Deixar arrefecer um pouco antes de desenformar.