

## **BOLO PUDIM CREMOSO. MARIA PEREIRA.**



### **INGREDIENTES: PUDIM:**

1 lata de leite condensado  
A mesma medida de leite  
4 ovos inteiros  
1 colher (sopa) de coco ralado  
ou queijo  
5 colheres (sopa) de açúcar  
para a calda.

### **MODO DE PREPARO:**

Em uma panela derreta o açúcar, mexendo até se formar uma calda, Quando estiver em ponto de caramelo despeje em uma forma de pudim, enquanto esperam o açúcar derreter, bata todos os ingredientes restantes do pudim no liquidificador e reserve.

### **INGREDIENTES: BOLO:**

4 ovos  
1 xícara (Chá) de açúcar  
1 xícara (chá) de leite  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 colher de fermento em pó (Royal)

### **MODO DE FAZER:**

Separe as claras da gema, misture as gemas na massa , e bata as claras em neve, coloque todos os ingredientes do bolo na batedeira, e bater até a massa ficar homonogênia, adicione as claras com cuidado, e o fermento, mexendo com suavidade.

### **MONTAGEM:**

Coloque na forma de pudim primeiro a calda de caramelo, a massa do pudim e em seguida a do bolo. Leve ao forno pré- aquecido para assar por 30 minutos. E pronto! **Bom apetite!**