# BOLO LUIZ FELIPE ESPECIAL, ESSA RECEITA VOCÊ VAI AMAR!

## INGREDIENTES

3 xícaras de açúcar

4 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

50g de queijo parmesão ralado

700 ml de leite

1 colher de maizena

1/2 xícara de margarina ou manteiga

CALDA:

9 colheres de açúcarColoque as 9 colheres de açúcar em uma forma redonda furada no meio.

Mexa bem até que forme a calda, em fogo médio.

Não se preocupe se ficam caroços de açúcar, pois depois eles desmancham.

Com o auxilio de uma colher, banhe os lados da forma. Reserve.

Junte todos os outros ingredientes no liquidificador por 3 minutos.

Coloque na forma e leve para assar em banho-maria coberta com papel alumínio em forno médio (cerca de 200°C).

Controle sempre se esta durinha a massa com a ajuda de um garfo. Quando estiver quase pronto, retire o papel alumínio e deixe dourar um pouquinho em cima.

Uma dica: desenforme assim que retirar do forno, sempre com cuidado para não se queimar. É melhor enquanto ainda está quente, senão a calda esfria e pode quebrar seu bolo na hora de desenformar.

## MODO DE PREPARO

Coloque as 9 colheres de açúcar em uma forma redonda furada no meio.

Mexa bem até que forme a calda, em fogo médio.

Não se preocupe se ficam caroços de açúcar, pois depois eles desmancham.

Com o auxilio de uma colher, banhe os lados da forma. Reserve.

Junte todos os outros ingredientes no liquidificador por 3 minutos.

Coloque na forma e leve para assar em banho-maria coberta com papel alumínio em forno médio (cerca de 200°C).

Controle sempre se esta durinha a massa com a ajuda de um garfo. Quando estiver quase pronto, retire o papel alumínio e deixe dourar um pouquinho em cima.

Uma dica: desenforme assim que retirar do forno, sempre com cuidado para não se queimar. É melhor enquanto ainda está quente, senão a calda esfria e pode quebrar seu bolo na hora de desenformar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitaecozinha.com.br/receita/12945-bolo-luiz-felipe-especial-essa-receita-voce-vai-amar.html