MASSA BRANCA DE BOLO DA TIA FATIMA

INGREDIENTES

4 ovos

5 colheres (sopa) de açúcar

5 colheres (sopa) de farinha de trigo

9 colheres (sopa) de água morna

1 colher (sopa) de essência de baunilha

1 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata os ovos e a água até esbranquiçar

Coloque o açúcar colher por colher, não coloque tudo de uma vez

Desligue a batedeira e com uma colher acrescente suavemente a farinha misturada com o fermento

Asse de 20 a 25 minutos em forno com temperatura a 180

Desenforme frio

Para aumentar a receita

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12342-massa-branca-de-bolo-da-tia-fatima.html