BOLO SIMPLES MACIO

INGREDIENTES

1 xícara de açúcar cristal

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de amido de milho

3 ovos (claras separadas das gemas)

1 1/2 xícara de leite (pode ser substituído por leite de coco)

4 colheres (sopa) de manteiga (em temperatura ambiente)

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes secos, exceto o fermento em pó.

Acrescentar as 3 gemas, a manteiga e o leite aos poucos até dar o ponto.

Bater por cerca de 10 minutos.

Acrescente o fermento e bata por mais 3 minutos.

Bata as claras em ponto de neve e acrescente à massa misturando levemente.

Unte uma forma com manteiga e farinha de trigo.

Despeje a massa e leve ao forno preaquecido à 200º C por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14792-bolo-simples-macio.html