BOLO DA DONA JOVITA

INGREDIENTES

2 xícaras de açúcar

4 ovos (separados em claras e gemas)

3 colheres de margarina

1 colher (sopa) de fermento

3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de amido de milho

1 copo (americano) de leite

1 e 1/2 copo de suco de laranja

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata as gemas, a margarina e o açúcar até ficarem esbranquiçados.

Coloque a farinha de trigo, o amido, intercalando com o leite e o suco de laranja.

Depois, adicione o fermento e, por último, desligue a batedeira e misture as claras batidas em neve.

Leve ao forno em forma com furo central untada e enfarinhada por 45 minutos em forno a 180°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14964-bolo-da-dona-jovita.html