BOLO SOUSA LIÃO

INGREDIENTES

8 ovos

400 g de açúcar

300 g de farinha de trigo

1 copo (americano) de leite de coco

1 colher (café) de fermento em pó

1 colher (café) de baunilha

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Coloque as gemas, uma de cada vez, batendo sempre.

Coloque o açúcar. Misture.

Coloque a farinha de trigo. Misture.

Adicione o leite de coco e a baunilha.

Acrescente o fermento em pó, misturando com uma colher.

Leve ao forno à 180º C por volta de 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15108-bolo-sousa-liao.html