

BOLO SIMPLES DA MINHA AVÓ

INGREDIENTES

4 ovos

2 e 1/2 xícaras de açúcar cristal

100 g de manteiga

1/2 xícara de óleo de girassol ou milho

1 e 1/2 xícara de leite

3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de amido de milho

1 colher (sopa) de fermento em pó

1/2 colher (chá) de sal (somente no caso de a manteiga ser sem sal)

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar até obter um creme claro e fofo.

Com a batedeira desligada, junte a manteiga e o óleo e misture delicadamente com a colher.

Acrescente o leite e misture.

Coloque o amido de milho e bata mais um pouco.

Nesse momento, misture o sal.

Se a manteiga já tiver sal, então não use nessa receita.

Por último, junte a farinha já peneirada com o fermento em pó e mexa delicadamente.

Despeje a massa em uma assadeira untada com manteiga e enfarinhada e asse em forno preaquecido a 180° C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15409-bolo-simples-da-minha-avo.html>