BOLO DE LEITE FERVENDO

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 copo de leite

1 colher (sopa) de margarina

1 pitada de sal

1 colher (sopa) rasa de fermento

MODO DE PREPARO

Bata à mão ou na batedeira as claras em neve com uma pitada de sal.

Em seguida, acrescente as gemas e, logo após, o açúcar.

Incorpore mexendo os ingredientes para que fiquem bem homogêneos.

Peneire a farinha de trigo e incorpore-a à massa manualmente, mexendo do "centro para fora" e "de baixo para cima" (se batê-la demais acabará desenvolvendo o glúten, deixando a massa pesada).

Coloque o leite e a margarina para ferver.

Coloque o fermento sobre a massa e, em seguida, a mistura do leite fervido com a margarina.

Misture apenas para incorporar o restante dos ingredientes à massa.

Unte uma forma média com manteiga e farinha de trigo ou, se preferir, utilize papel manteiga no fundo da forma.

Despeje a massa na forma e leve para assar em forno preaquecido a 180º C por aproximadamente 40 minutos ou até o bolo dourar.

Para saber se o bolo já está pronto, espete um palito no centro do bolo e, se o palito sair limpo, significa que o bolo já esta pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15467-bolo-de-leite-fervendo.html