

BOLO SEM FERMENTO E LEITE

INGREDIENTES

- 1 copo de água
- 4 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas com a água até formar muita espuma.

Misture a farinha, o açúcar e as gemas até ficar tudo homogêneo.

Acrescente as claras em neve, misture bem.

Leve a mistura em forma untada e em forno preaquecido por 15 minutos a 180° C.

Deixe assar por 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15708-bolo-sem-fermento-e-leite.html>