

BOLO DE NATA CREMOSO

INGREDIENTES

2 colheres de fermento em pó

2 colheres de manteiga

4 xícaras de nata

1 xícara de leite

3 xícaras de açúcar

4 xícaras de farinha de trigo

5 ovos

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Coloque os demais ingredientes na batedeira e bata até formar uma massa homogênea.

Misture as claras delicadamente na massa.

Unte uma forma com manteiga e farinha de trigo.

Despeje a massa.

Leve em forno médio (180° C), por 40 minutos (ou até começar a ficar dourado).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15803-bolo-de-nata-cremoso.html>