

BOLO DE 3 INGREDIENTES

INGREDIENTES

8 ovos inteiros

250 g de farinha de trigo peneirada

250 g de açúcar refinado peneirado

MODO DE PREPARO

Bata os 8 ovos em velocidade alta por 5 minutos, até que dobre de volume e fique quase cremosinho.

Após os 5 minutos, acrescente o açúcar aos poucos (nessa hora, gosto de colocar de colher em colher), e deixe bater por 10 minutos.

Passado os 10 minutos, fora da batedeira, acrescente a farinha aos poucos, tente dividir em 1/3, e cada vez que for colocar farinha, misture debaixo para cima com o auxílio de um fouet, delicadamente para não perder o ponto da massa.

Quando a farinha estiver incorporada por completo, pare de mexer, unte com margarina apenas o fundo da forma, recorte um pedaço de papel manteiga do mesmo tamanho e forre o fundo (não é necessário untar as laterais, a ideia aqui é não deixar o bolo murchar quando esfriar).

Despeje a massa na forma e leve para assar no forno a 180º C por 40 minutos ou até que você coloque um palito e esteja sequinho (dica: nunca abra o forno com menos de 35 minutos, pois pode acabar com seu bolo).

Com o bolo assado e frio, passe uma faca sem serra nas laterais para desgruda-lo, e desenforme.

Em seguida, retire o papel manteiga que estará grudado no fundo dele e pronto, seu bolo está prontinho para receber recheios e coberturas maravilhosas!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16118-bolo-de-3-ingredientes.html>