

BOLO DE MAISENA E GÉRMEN DE TRIGO

INGREDIENTES

4 xícaras de maisena

3 xícaras de gérmén de trigo

1 ovo

1 xícara de açúcar

1/2 caixinha de creme de leite

1 colher (sopa) de fermento

goiabada em pedaços (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture o ovo com açúcar e o creme de leite.

Depois coloque o restante, menos a goiabada.

Por último, acrescente o fermento.

Coloque na forma e acrescente os pedaços de goiabada, afunde com um garfo para ficar no meio da massa.

coloque pra assar em 180° C, por mais ou menos 25 minutos.

Verifique se assou com um palito, pois depende do seu forno.

Espere esfriar e corte.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16614-bolo-de-maisena-e-germen-de-trigo.html>