

BOLO DE MAISENA E GÉRMEN DE TRIGO

INGREDIENTES

4 xícaras de maisena
3 xícaras de gérmen 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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