BOLO DE NATA RÚSTICO

INGREDIENTES



- 1 xícara de nata
- 1 xícara de leite (240 ml)
- 3 xícaras farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento

essência de baunilha (opcional)

goiabada e blueberries (opcional)

2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve na batedeira.

Adicione as gemas, o açúcar, o leite e a nata, e bata.

Peneire a farinha aos poucos na massa e vá mexendo.

Por fim adicione o fermento.

Pique a goiabada em pequenos pedaços e misture no amido de milho ou farinha junto com as blueberries para que não afunde e coloque as frutas sobre a massa.

Leve a fogo preaquecido 180° C, por 40 minutos.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16696-bolo-de-nata-rustico.html