

BOLO VERSÁTIL

INGREDIENTES

8 gemas

8 claras em neve

3 1/2 xícaras de açúcar (cerca de 720 g)

2 xícaras de margarina sem sal (cerca de 420 g)

1 1/2 xícara de leite (cerca de 350 ml)

3 3/4 xícaras de farinha de trigo (cerca de 460 g)

2 1/2 colheres (sopa) de fermento (cerca de 26 g)

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata por cerca de 6 minutos até que as gemas e a margarina formem um creme claro.

Em seguida, acrescente o açúcar e bata mais um pouco por 5 minutos.

Em uma tigela, coloque o leite e adicione o creme, e em seguida, bata com um batedor de arame.

Acrescente as claras em neve, a farinha de trigo e o fermento, e bata bem.

Despeje a massa em uma assadeira retangular de 27x39x5 em um forno preaquecido a 180º C por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17533-bolo-versatil.html>