

BOLO TIPO PULMANN

INGREDIENTES

200 g de margarina
3 xícaras (chá) de açúcar
1 pitada de sal
5 ovos
1 colher (sobremesa) de emulsificante
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de amido de milho
1/2 xícara (chá) de fubá
1 e 1/2 xícara (chá) de leite
1 colher rasa (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque na batedeira e bata rapidamente a margarina, o açúcar, a pitada de sal, os ovos e o emulsificante.

Em seguida acrescente a farinha de trigo, o amido de milho, o fubá, o leite e o fermento em pó.

Bata por aproximadamente 5 minutos.

Deixe o forno esquentar por uns 15 minutos, e leve para assar em 2 formas próprias, untadas e enfarinhadas até que esteja assado, espere esfriar e desinforme.

Obs.: o leite pode ser substituído por suco de laranja, abacaxi, leite de coco.

O forno estando bem quente fará com que o bolo parta em cima igual ao comprado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17848-bolo-tipo-pulmann.html>