

BOLO DE TREMPE COM FARINHA DE TRIGO FÁCIL

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo sem fermento
- 1 xícara (chá) de leite de vaca
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata em uma batedeira os ovos, o açúcar, a margarina, farinha de trigo e o leite por 5 minutos contínuos virando a vasilha.

Unte a forma de trempe com margarina ou manteiga e salpique farinha de trigo nas laterais fundo e centro.

Coloque o fermento em pó na massa e bata por mais 3 minutos.

Com a massa já na forma, coloque o redutor de chama na menor trempe, acenda o fogo no mínimo e leve a forma para assar.

Em meu caso, o tempo de preparo foi de 45 minutos.

Faça uma verificação após 35 minutos com o garfo espetando o bolo até o fim; se o garfo sair limpo, sem nada, já está assado; se não, aguarde mais 15 minutos e refaça o teste (fique atento para o bolo não queimar).

Espere esfriar e desenforme para consumo.

Rende 8 pedaços forma redonda tamanho 26.

Para sabores de chocolate, morango, maracujá, limão, mamão, cenoura, etc.

Acrescente aos poucos uma medida de copinho descartável de café pequeno com aromatizante em pó ou suco em pó já adoçado aos poucos e batendo bem até ficar ao seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18981-bolo-de-trempe-com-farinha-de-trigo-facil.html>