

BOLO D'ÁGUA MUITO FOFO

INGREDIENTES

4 colheres de água

4 ovos

2 copos de açúcar refinado

4 colheres de amido de milho

4 colheres de óleo

2 xícaras de trigo

1 colher (sopa) de fermento químico

caldo de 1 limão

raspas de 2 limões

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar até desmanchar o açúcar.

Depois adicione os outros ingredientes (menos o fermento e as raspas) e bata por uns 2 minutos.

Acrescente as raspas e o fermento.

Misture até incorporar o fermento.

Asse em forno preaquecido de 180° C a 200° C por aproximadamente 30 minutos.

Espete com um palito ou garfo, se sair limpo está prontinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20117-bolo-dagua-muito-fofo.html>