

BOLO BEM CASADO DA ELIANE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:doce de leite a gosto

MODO DE PREPARO

Bata as gemas com a manteiga e o açúcar até obter um creme.

Adicione a farinha de trigo aos poucos e bata.

Em seguida, adicione o leite e bata mais um pouco.

Adicione as claras em neve delicadamente e por último o fermento.

Despeje em uma forma untada e enfarinhada e leve para assar em forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 40 minutos.

Depois de pronto, corte o bolo ao meio, recheie com doce de leite e polvilhe com açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20710-bolo-bem-casado-da-eliane.html>