

MASSA DE BOLO AMANTEIGADO DE BAUNILHA

INGREDIENTES

495 g de açúcar
454 g de farinha de trigo
20 g de fermento químico
30 g de amido de milho
4 g de sal
227 g de Margarina Delícia
227 g de claras
300 ml de leite
3 colheres (chá) de essência de baunilha
20 ml do suco do limão.

MODO DE PREPARO

Observação: 15 minutos antes de bater a massa, coloque o suco de limão no leite para talhar e deixe descansar por 15 minutos.

Observação: Misture todos os ingrediente líquidos (leite talhado, a essência da baunilha e as claras de ovo) em um recipiente e coloque em três partes na hora de bater a massa.

Misture todos os ingredientes secos na bacia da batedeira e mexa delicadamente com uma colher para que a massa fique bem misturada.

Adicione a Margarina Delícia e uma parte da mistura líquida e bata na velocidade mínima.

Adicione uma parte da mistura líquida e continue batendo.

Adicione a última parte da mistura líquida e bata.

Divida essa massa em 3 assadeiras de (25 cm) ou em uma assadeira de (20x10).

Asse em forno preaquecido em 180º C por aproximadamente 50 min.

Faça o teste do palito e quando ele sair limpo, está pronto.

Dica: Este bolo, serve para tortas doces e bolos com coberturas em pasta americana. serve 30 fatias

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20988-massa-de-bolo-amanteigado-de-baunilha.html>