

BOLO DE BERGAMOTA

INGREDIENTES

4 ovos

3 xícaras de farinha

1 xícara de açúcar

1 copo de suco de bergamota

1 colher (sopa) de manteiga

1 uma colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata primeiro os 4 ovos sozinhos, depois junte o açúcar e deixe bater até ficar cremoso.

Logo depois, acrescente a farinha, o suco de bergamota e a manteiga e volte a bater.

Misture o fermento a massa mexa com cuidado para não criar bolhas de fermento, despeje a massa em uma forma untada com azeite.

Leve ao forno preaquecido e aguarde 30 minutos, e o seu estará pronto para ser servido com café ou chá.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21674-bolo-de-bergamota.html>