

BOLO DELICIOSO DE OVOS

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar

3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

3 gemas

3 claras em neve

3 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento

1 garrafinha de leite de coco (200 ml)

1 lata de creme de leite (sem soro)

1 pitada de sal

chocolate em pó (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Em um recipiente, misture a manteiga ou margarina, as gemas e o açúcar (se preferir, utilize a batedeira nesta fase) até estar bem cremoso.

Acrescente a farinha de trigo aos poucos e mexendo sempre até obter uma massa homogênea, então, acrescente o leite de coco e misture bem.

Em seguida, acrescente as claras em neve, a pitada de sal, mexa bem a massa até tudo se misturar, inclua o creme de leite a receita e mexa.

Unte uma forma redonda de furo central com margarina e farinha de trigo e despeje a massa.

Se preferir, reserve metade para acrescentar o chocolate em pó da sua preferência e junte ao restante massa.

Leve ao forno preaquecido a 180° C por 50 minutos.

Retire quando ao inserir um palito ele saia limpinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21813-bolo-delicioso-de-ovos.html>