

BOLO FOFINHO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 2 copos de massa do trigo
- 2 copos de açúcar
- 250 g de manteiga qualy
- 5 ovos
- 1 colher de fermento em pó
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a manteiga e o açúcar até formar um creme branco.

Acrescente os ovos inteiros uma a um e continue a bater.

Acrescente a massa de trigo e continue a bater.

Em seguida, adicione o creme de leite com a batedeira em movimento.

Por último, acrescente o fermento em pó e continue a bater.

Despeje a massa em uma forma untada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21884-bolo-fofinho-com-creme-de-leite.html>