

BOLO AMANTEIGADO COLONIAL

INGREDIENTES

2 xícaras de açúcar
16 colheres (sopa) de manteiga sem sal (200 g)
5 ovos inteiros
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 colher (chá) de essência de amêndoa
3 xícaras de farinha de trigo
1 e 1/2 xícara de leite de vaca
1 colher (chá) de sal
1 e 1/2 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, bata o açúcar, os ovos, a manteiga e as essências de baunilha e amêndoa até obter uma mistura bem cremosa (bata bem, esta é a parte mais importante do preparo).

Acrescente a farinha de trigo, o leite, o sal e bata mais.

Por último, junte o fermento, bata mais um pouco, coloque em uma forma untada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23414-bolo-amanteigado-colonial.html>