

BOLO DE TRIGO SEM FERMENTO

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 copo (pequeno) de açúcar
- 2 copos (pequenos) de farinha de trigo (sem fermento)
- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 copo (pequeno) de leite de vaca líquido
- 3 colheres (sopa) de margarina (ou manteiga)
- 15 forminhas torteleta (6×2, 5×8)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, bata as claras em neve, acrescente as gemas e misture novamente.

Adicione o açúcar e bata por mais 15 minutos.

Desligue a batedeira e coloque a farinha de trigo aos poucos.

Acrescente o leite fervente e continue a bater.

Coloque por último a margarina derretida e quente e misture bem.

Unte as forminhas com margarina (não é necessário usar trigo), despeje a massa e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/23830-bolo-de-trigo-sem-fermento.html>