

BOLO SIMPLES DA VÓ PARA TOMAR COM CAFÉ

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
6 ovos
1 xícara (chá) de água
óleo ou margarina para untar a forma

MODO DE PREPARO

Quebre os 6 ovos separando as gemas das claras.

Bata as claras na batedeira até adquirirem uma consistência dura e então adicione 1 xícara de chá de açúcar.

Bata até o açúcar misturar bem.

Em um recipiente separado, bata as gemas com a batedeira até adquirirem uma cor mais transparente.

Lentamente adicione 1 xícara de chá de água, acrescente o açúcar e deixe em velocidade baixa.

Em seguida, encha 3 xícaras de chá com farinha - mas tomando o cuidado para pegar com a colher e colocar na xícara.

Peneire a farinha em cima da mistura que está sendo mexida.

Após misturar todos os ingredientes do terceiro passo, coloque a mistura em cima da clara em neve anteriormente reservada (lembre de misturar lentamente colocando uma colher no fundo e puxando-a para cima lentamente até que fique homogênea).

Despeje em uma forma de aproximadamente 30 cm X 40 cm já untada com óleo e farinha e leve ao forno preaquecido a 200º C por aproximadamente 30 minutos.

Para saber se está cozido, fure com uma faca, que deve sair limpa.

Quando o bolo estiver pronto não desenforme e nem corte até que esfrie um pouco, pois caso contrário ele perderá a leveza.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25193-bolo-simples-da-vo-para-tomar-com-cafe.html>