

# BOLO 3/3 DA VOVÓ

## INGREDIENTES

- 3 ovos
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres de manteiga com sal
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícaras (chá) de maizena
- 1 xícaras (chá) de leite
- 1 colher (café) de baunilha ou rapas de limão ou laranja.
- 1 colher bem cheia de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180º C.

Unte uma forma média com manteiga e farinha de trigo (pode ser quadrada ou redonda).

Separe as claras, guarde as gemas.

Coloque as claras na batedeira e bata até formar a clara em neve bem fofinha e reserve em outro recipiente.

Na batedeira, coloque as gemas, o açúcar (refinado de preferência) e a manteiga e bata por 5 minutos ou mais, até formar um creme uniforme.

Acrescente a maisena e bata novamente.

Vá acrescentando a farinha e o leite aos poucos, até que a massa fique grossinha, mas não muito dura. Em alguns casos não se usa toda a medida do leite, terá de ser a olho.

Por conta de acrescentar as claras em neve no final, nesta etapa a massa precisa estar bem mais grossa que o normal.

Acrescente a baunilha ou as raspas e bata novamente

Com delicadeza, utilizando uma colher, vá acrescentando a clara em neve.

Coloque o fermento e misture com bastante cuidado.

Despeje a mistura na assadeira e leve ao fogo por volta de 30 minutos a 180º C, sempre olhando a massa.

Ela fica bem coradinha e não se deve abrir de forma alguma o forno durante o seu cozimento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25592-bolo-3-3-da-vovo.html>