

BOLO DE TAMPICO

INGREDIENTES

- 3 ovos separados a clara da gema
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 e 1/2 xícara de Tampico
- 4 colheres de margarina
- 1 colher de sopa bem cheia de fermento

MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve e reservar.

Bater em uma batedeira a margarina com o açúcar até embranquecer.

Juntar a gema.

Acrescentar alternadamente um pouco de trigo e farinha de trigo até obter uma mistura homogênea.

Acrescentar o fermento.

Com a ajuda em uma colher, misturar delicadamente as claras em neve com a massa, tem que ser com a colher, pois a batedeira retira o ar formado, evitando que o bolo fique muito fofo.

Levar ao forno até dourar em cima e enfiar um palito e retirar limpo.

Forno preaquecido a 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30389-bolo-de-tampico.html>