

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 fofinho.

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

Forno preaquecido a 180ºC.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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