

BOLO DA VOVÓ

INGREDIENTES

4 xícaras de chá de açúcar

250 g de manteira ou margarina

4 ovos

2 xícaras de leite ou uma garrafinha de leite de coco

4 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de maisena

1 colher de sopa de fermento em pó

1 colher de chá de sal

MODO DE PREPARO

Separe as claras da gemas e bata até ficar em neve, reserve.

Bata a manteiga e o açúcar até virar um creme.

Junte a gema até bater tudo muito bem.

Peneire os ingredientes secos e junte à massa alternadamente com o leite ou leite de coco.

Junte as claras em neve.

Leve ao forno preaquecido a 180°C, em forma untada, por aproximadamente 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30534-bolo-da-vovo.html>