

BOLO DE BAUNILHA FÁCIL

INGREDIENTES

- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de maizena
- 4 colheres de margarina bem cheias ou um tablete de claybon
- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó bem cheia

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Bata bem as gemas com a margarina e o açúcar.

Acrescente o leite, a maizena e a farinha de trigo.

Acrescente o fermento e as claras em neve.

Coloque em forma untada e enfarinhada.

Asse em forno médio e preaquecido por 40 minutos, até que ao espetar um palito, este saia limpo.

Não abra o forno antes de 30 minutos para que o bolo não sole.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30870-bolo-de-baunilha-facil.html>