

BOLO BRANCO FOFINHO

INGREDIENTES

1 xícara de leite
1 colher de sopa de fermento em pó
3 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
3 ovos (bata claras em neve)
6 colheres de margarina
2 colheres de chá de essência ou fava de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Ligue o forno a 180ºC.

Comece a massa.

Bata as claras em neve, e reserve.

Coloque o açúcar, a margarina e as gemas, na batedeira e misture.

Acrescente o leite, e bata um pouco(apenas até juntar os ingredientes).

Depois acrescente a farinha de trigo, bata, só até misturar (não bata por muito tempo para que bolo não sole).

Adicione as claras em neve e a essência de baunilha (opcional) pode usar uma colher ou a própria batedeira apenas misture. Por último adicione o fermento.

Unte a forma com margarina e farinha de trigo.

Asse por mais ou menos 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32805-bolo-branco-fofinho.html>