

BOLO COMUM DE TRIGO SIMPLES

INGREDIENTES

- 2 copos americanos de açúcar
- 3 colheres de sopa de manteiga em temperatura ambiente
- 4 ovos inteiros
- 2 copos americanos e meio de farinha de trigo com fermento
- 1 copo americano de leite

MODO DE PREPARO

Utilize uma forma grande, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.

Preaqueça o forno a 200°C por 15 minutos.

Peneire o açúcar para remover as pedrinhas formadas pelo tempo de conservação.

Bata o açúcar com a manteiga até homogeneizar (ficar com uma coloração uniforme).

Quebre os ovos em um recipiente separado, removendo a pele das gemas para que a massa não fique cheirando a ovo.

Adicione os ovos e bata até homogeneizar e sair o cheiro de ovo.

Adicione, aos poucos, a farinha de trigo com fermento e o leite e bata até obter uma massa lisa e homogênea.

Coloque a massa na forma untada, espalhando por igual.

Leve ao forno preaquecido e asse a 220°C, por aproximadamente 50 minutos, ou até que o bolo fique dourado e ao espetá-lo com um palito, o mesmo saia limpo.

Não abra o forno antes de 45 minutos, para que ele não murche ao ser retirado do forno.

O tempo que o bolo leva para assar se deve ao fato dele ser bem grande.

Deixe o bolo esfriar, desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33698-bolo-comum-de-trigo-simples.html>