

BOLO SIMPLES DE BAUNILHA

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de leite ou 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher de sopa rasa de margarina (pode ser com sal)
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Separar as claras e as gemas.

Bater as claras em neve e reservar.

Bater as gemas com 1 xícara de açúcar até clarear a mistura. Depois acrescentar a outra xícara de açúcar e continuar batendo até obter uma mistura homogênea e bem clara (amarelo claro).

Acrescentar os demais ingredientes e bater até que bolhas de ar subam para a superfície da massa em descanso.

Acrescente o fermento em pó, misturando.

Por fim, acrescente as claras em neve delicadamente.

Coloque a massa em assadeira untada com margarina e farinha de trigo.

Assar em temperatura a 180°C (baixo) por aproximadamente 35 ou 40 minutos ou até que o aroma de bolo assado comece a surgir e a superfície esteja dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33779-bolo-simples-de-baunilha.html>