

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 comcece a surgir e a superfície esteja dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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