

BOLO DE GOMA DO MARANHÃO

INGREDIENTES

2 copos de goma

1 copo de leite

2 colheres de manteiga

sal

3 ovos

MODO DE PREPARO

Colocar o leite no fogo junto com a manteiga e uma pitada de sal, mexer até a manteiga derreter.

Colocar os dois copos de goma numa vasilha e acrescentar o leite quente pra escaldar a goma, misture bem. Reserve até a massa esfriar.

Bata as claras em neve, depois acrescente as gemas e bata mais um pouco misturando bem as gemas e as claras em neve.

Acrescente os ovos batidos na massa já fria, (é importante que esteja fria) misture tudo, pode ser com a mão no começo pra facilitar, depois mexa com uma colher de pau.

Unte uma forma de furo e coloque a massa.

Leve ao forno preaquecido e deixe assar por 55 minutos no fogo médio pra alto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33823-bolo-de-goma-do-maranhao.html>