

BOLO DE MAIZENA DA JULIANA

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de leite

3 gotas essência de baunilha

3 colheres (sopa) de margarina

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de trigo

1 xícara de maisena

uma pitada de sal

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Na batedeira bata a gema, o açúcar e a margarina até virar um creme.

Acrescente o leite, a farinha de trigo e bata novamente até virar uma massa homogênea.

Por último acrescente o fermento e a clara em neve.

Mexa delicadamente e coloque numa forma untada e enfarinhada.

Leve ao forno médio preaquecido por 40 minutos ou até colocar um palito e sair limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34062-bolo-de-maizena-da-juliana.html>