

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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