

BOLO CHUVA DE PRATA

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras de açúcar

250 g de margarina

5 ovos

330 ml de vinho chuva de prata branco

5 xícaras de farinha de trigo com fermento (peneirada)

1 colher de sobremesa de fermento em pó (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata a margarina e o açúcar até virar um creme branco.

Bata os ovos, claras e gemas juntas, no liquidificador por 5 minutos.

Despeje na mistura do açúcar com a margarina e bata bem.

Coloque alternadamente a farinha de trigo e o espumante e vá batendo até virar uma mistura homogênea.

Se preferir colocar o fermento no final e bater bem.

Despeje em uma forma untada de 30 cm de diâmetro, leve ao forno médio até assar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34353-bolo-chuva-de-prata.html>