

BOLO DA OLGA

INGREDIENTES

125 g de manteiga ou margarina
1 e 1/2 xícaras de farinha
1/2 xícara de fécula de batata ou creme de arroz
2 ovos
1 e 1/2 xícaras de açúcar
1/2 xícara de leite
1 colher (sobremesa) de queijo parmesão ralado
1 colher (sobremesa) de fermento
1 colher(café) raspa de limão
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bater em creme a manteiga com açúcar.

Sempre batendo, colocar as gemas uma a uma.

Coloque raspas de limão, sal, queijo, leite, farinha e a fécula.

Bater até abrir bolhas.

Acrescentar as claras em neve sem bater (s  misturando).Dissolver o fermento em 2 colheres (sobremesa) de água e misturar.

Colocar na forma untada e enfarinhada.

Levar ao forno preaquecido, 10 minutos em forno quente, o restante em forno médio.

 2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34697-bolo-da-olga.html>