

BOLO DA BELINHA

INGREDIENTES

2 copos (requeijão) de farinha de trigo

1 colher (sopa) cheia de fermento

2/3 copo de leite

2 colheres (sopa) de manteiga

3 ovos

2 copos (requeijão) de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata as claras e reserve.

Bata a manteiga, o açúcar e as gemas.

Depois acrescente a farinha e o açúcar.

Em um copo coloque um pouco do leite e fermento.

Dissolva e acrescente-o ao bolo.

Bata tudo por 5 minutos e depois ponha para assar no forno preaquecido por 20 a 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35263-bolo-da-belinha.html>