

BOLO DE ANJO (ANGEL FOOD CAKE)

INGREDIENTES

1 e 1/4 xícara de farinha de trigo

1 e 3/4 xícara de açúcar branco

1/4 colher de chá de sal

1 e 1/2 xícara de claras de ovos

1 colher de chá de creme tártaro

1/2 colher de chá de essência de baunilha

1/2 colher de chá de essência de amêndoas

MODO DE PREPARO

Bata as claras de ovos até ficarem firmes e adicione o creme de tártaro e as essências.

Peneire a farinha, o açúcar e o sal em um recipiente.

Adicione delicadamente os ingredientes do recipiente à mistura de claras, mexendo à mão.

Despeje em uma forma não untada de mais ou menos 25 centímetros.

Coloque a forma no forno a 180°C.

Cozinhe por cerca de meia hora ou até que o bolo fique dourado e uma faca saia sem massa quando furar.

Vire a forma de cabeça para baixo e deixe esfriar.

Depois, passe uma faca pelas laterais para soltar o bolo e retire da forma.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36455-bolo-de-anjo-angel-food-cake.html>