

BOLO DE OVOS DA DEDÊ

INGREDIENTES

2 xícaras de açúcar

3 ovos

125 g de margarina

350 g de farinha de trigo com fermento (prefiro Dona Benta)

1 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas e reserve-as.

Junte o açúcar, a manteiga e as gemas.

Misture-os e bata até que fique um creme bem homogêneo.

Acrescente o leite e misture, depois a farinha, e bata por uns 5 minutos.

Agora bata as claras em neve firme e acrescente delicadamente.

Despeje numa forma untada com margarina e farinha.

Asse em forno preaquecido a 200°C.

Pode-se acrescentar um pacote de queijo ralado à massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36458-bolo-de-ovos-da-dede.html>