

BOLO CARIOCA

INGREDIENTES

- 4 claras
- 4 gemas
- 3 colheres de margarina ou manteiga de leite
- 2 xícaras bem cheias de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher bem cheia de fermento em pó químico
- 2 copos de leite bem quente
- 10 colheres bem cheias de queijo meia cura ralado grosso

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve bem firme e reserve.

Misture a farinha com o fermento em pó e reserve também.

Em outra vasilha bata as gemas com o açúcar e a margarina ou manteiga até formar um creme homogêneo e esbranquiçado.

Sempre com a batedeira ligada acrescente a farinha com o fermento alternando com o leite, bata bem até ficar homogêneo. Acrescente o queijo batendo sempre.

Por último acrescente as claras em neve, delicadamente, com uma espátula ou colher.

Leve ao forno quente por 45 minutos ou até que, espetando um palito ou garfo, este saia seco.

Retire do forno e desenforme ainda morno.

Corte em cubos e sirva com chá ou refrescos.

Atenção deve ser assado em forma alta e grande pois o bolo cresce muito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36806-bolo-carioca.html>