

BOLO DE MAIZENA

INGREDIENTES

4 ovos (claras e gemas separadas)

1 xícara de açúcar

1 xícara de óleo

1 xícara e meia de leite

2 xícaras de farinha de trigo peneiradas

1 xícara de maisena peneirada

1 colher de sopa cheia de fermento peneirado

Obs: Tudo que é em pó (exceto açúcar), precisa ser peneirado, para evitar que a massa fique toda empelotada (com qualquer bolo)

MODO DE PREPARO

Num recipiente fundo, bata as gemas, o açúcar e o óleo, até formar um creme homogêneo.

Acrescente o leite e mexa bem.

Em seguida coloque a farinha de trigo, mexa, e logo depois a maisena.

Bata as claras em ponto de neve firme e reserve.

Coloque o fermento, mexa bem e em seguida as claras em neve.

Despeje a massa em forma retangular média (30x20 cm) ou forma com furo no meio, e leve ao forno pré-aquecido (180°C) por 30 minutos. Faça o teste do palito.

Depois de 10 minutos no forno forte, abaixe o fogo pela metade, pra ele assar devagar sem queimar no fundo. Não abra o forno antes dos 30 minutos!

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37405-bolo-de-maizena.html>