

# BOLO MÃOZINHA

## INGREDIENTES

4 ovos

2 colheres de sopa de margarina

1 colher de chá de essência de baunilha

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de fécula de batata

250 ml de leite morno

1 colher de sobremesa de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Separe as claras e bata em ponto de neve, logo acrescente as gemas.

Misture a farinha (peneirada) junto com a fécula de batata.

Aos poucos acrescente o leite e logo a margarina.

Acrescente o açúcar e o fermento, bata por mais 1 minuto.

Unte a forma com pouca margarina e forre com papel manteiga, despeja a massa.

Asse por cerca de 40 minutos em forno preaquecido a 180°C.

Depois de pronto, decore como preferir.

Nesta receita foi usado pasta americana para forrar o bolo e para fazer a mão.

A calda é de frutas vermelhas (receita caseira 100% frutas).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37733-bolo-maozinha.html>