

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, despeje 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>