

# 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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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