

BOLO DA AMANDA

INGREDIENTES

3 ovos

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de maisena

1 colher de nata

1 xícara de leite quente

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve e adicionar uma xícara de açúcar. Em uma tigela separada, bata as gemas com a nata e a outra xícara de açúcar.

Depois adicione a maisena, a farinha e o leite.

Uma dica, você pode misturar a farinha e a maisena com a batedeira desligada e adicionar o leite, e daí liga-la novamente, pois a massa fica pesada antes de adicionar o leite. Por último adicione o fermento nas claras batidas em neve e misture à mão, sempre debaixo para cima, e misture na massa.

Unte uma forma com furo no meio, e asse em forno pré aquecido a 180°C, se seu forno tiver dourador, ligue-o nos últimos 10 minutos. Espere esfriar e desenforme. Para ficar melhor ainda, faça uma cobertura de brigadeiro e salpique com coco ralado, fica delicioso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39056-bolo-da-amanda.html>