

BOLO SEM FERMENTO E SEM ÓLEO

INGREDIENTES

3 ovos (claras e gemas separadas)

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de água morna

MODO DE PREPARO

Bater primeiro as claras (devem ser bem batidas pois é isso que fará o bolo crescer), depois misturar as gemas e o açúcar, bater novamente. Colocar a farinha peneirada e a água morna, só mexer com uma colher. Despejar na forma, untada, para bolo redonda com furo no meio.

Forno de 30 a 40 minutos 200°C.

Fica delicioso, fofinho e com uma casquinha crocante em cima. A aparência da massa é bem mole mesmo depois que se coloca a água.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39140-bolo-sem-fermento-e-sem-oleo.html>