

BOLO DE NESCAU COM GENGIBRE

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher sopa de fermento químico em pó
- 1 colher de café de raspa de gengibre
- 1 e 1/2 xícara de leite morno
- 1 xícara de nescau
- 1 colher (chá) de emustab (emulsificante)

MODO DE PREPARO

Misture o nescau no leite e reserve.

Na batedeira adicione os ovos e bata em velocidade alta por 5 minutos.

Junte o açúcar e bata por mais 5 minutos.

Acrescente aos poucos o leite com nescau e bata até incorporar totalmente.

Vá adicionando aos pouco a farinha de trigo e bata por mais 5 minutos.

Adicione o emustab e a raspa de gengibre e bata por mais 10 minutos até obter uma massa homogênea e esbranquiçada.

Desligue a batedeira, adicione o fermento e misture com uma colher de pau delicadamente.

Coloque em uma forma untada e enfarinhada e asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39458-bolo-de-nescau-com-gengibre.html>