BOLO DE ESPUMA

INGREDIENTES

4 ovos

1 e 1/2 copo de açúcar

2 copos de farinha de trigo

1 copo de leite

1 colher de margarina

1 pitada de sal

1 colher de fermento em pó

Utilize copo de requeijão para medida

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira as claras com a pitada de sal até ponto de neve.

Coloque o açúcar e bata.

Acrescente a gema bata mais um pouco.

Pare de bater, coloque a farinha de trigo e mexa.

Coloque o leite e a margarina pra ferver.

Ainda quente coloque aos poucos com o resto da massa e mexa devagar.

Por último coloque o fermento em pó.

Leve para assar em forno preaquecido a 180ºC por 35 minutos ou até ficar moreno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39689-bolo-de-espuma.html