

# BOLO DE BACIA

## INGREDIENTES

3 xícaras de chá de trigo com fermento

2 xícaras de açúcar

200 g de margarina

4 ovos

200 ml de leite

## MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Na batedeira coloque a margarina, o açúcar e as gemas e bata até formar um creme.

Adicione o leite e a farinha aos poucos.

Por último coloque as claras em neve mexendo delicadamente.

Distribua em pequenas formas de empadas e coloque para assar em forno preaquecido a 200°C por 10 a 20 minutos até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/40034-bolo-de-bacia.html>