MASSA DE BOLO BRANCO PARA RECHEAR

INGREDIENTES

1 xícara de chá de margarina

4 ovos (gemas e claras separadas)

2 xícaras de chá de açúcar

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de leite

1 colher de sopa de fermento em pó

1 xícara de chá de refrigerante de guaraná

Margarina para untar

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata a margarina com as gemas até obter um creme esbranquiçado.

Junte o açúcar e bata por mais 5 minutos.

Adicione a farinha, o leite, bata até ficar homogêneo e transfira para uma tigela.

Bata as claras em neve e misture o fermento, mexa delicadamente.

Despeje a massa em uma forma retangular untada e enfarinhada.

Asse em forno médio, preaquecido, por 30 minutos.

À parte misture o doce de leite com o creme de leite até ficar homogêneo.

Corte o bolo ao meio, regue com metade do guaraná, distribua a metade do creme.

Coloque a outra massa, regue com o guaraná restante e cubra com o restante do creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40983-massa-de-bolo-branco-para-rechear.html