

BOLO DE EMULSIFICANTE

INGREDIENTES

3 ovos

2 copos de açúcar (tipo requeijão)

2 copos de trigo (tipo requeijão)

2 copos de leite (tipo requeijão)

1 copo de amido de milho (maizena) (tipo requeijão)

1 colher de emulsificante bem cheia (aquele para sorvete)

1 colher rasa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos , o açúcar, o trigo, o leite, o amido de milho e o emulsificante na batedeira.

Bata tudo em velocidade alta por 15 minutos .

Depois acrescente o fermento em pó ,bata mais um pouco.

Leve ao forno preaquecido a 180ºC por mais ou menos uns 40 minutos.

A forma deverá estar untada e enfarinhada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41142-bolo-de-emulsificante.html>