BOLO DE COALHADA DA BISAVOVÓ DITA

INGREDIENTES

3 xícaras de coalhada ou leite talhado

4 xícaras de açúcar

6 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de mateiga ou margarina

5 ovos

2 colheres de pó royal

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar com a manteiga e as gemas.

Peneire a farinha e o pó royal.

Junte tudo amassando com a coalhada.

Misture as claras em neve.

Unte e enfarinhe as formas.

Asse em forno médio até dourar em cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41828-bolo-de-coalhada-da-bisavovo-dita.html