

BOLO BAIANO

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 gemas
- 1 xícara(chá) de maisena
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 vidro de leite de coco
- 1 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga com o açúcar, adicione as gemas uma a uma, sempre batendo.

Acrescente a maisena e a farinha de trigo e, por último, o leite de coco, batendo muito bem. Por fim, adicione o fermento quase na hora de ir para o forno.

Unte uma forma com manteiga e despeje nela a massa. Em seguida leve para assar em forno quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42056-bolo-baiano.html>