

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 fono quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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