

BOLO GRANDE BRANCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 5 ovos grandes

3 xícaras de farinha de trigo

3 xícaras de açúcar

250 ml de leite (morno)

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (sobremesa) de fermento

Essa receita é de uma forma média

Para o bolo muito grande ela deve ser feita quantas vezes você precisar (tipo 1 forma, 2 formas, 4 e assim por diante)

Recheio deve ser de sua preferência

RECHEIO DE BEIJINHO COM MORANGO:

Recheio de beijinho com morango: 2 latas de leite condensado

1 lata de creme de leite

200 g de coco ralado

1 caixa de morango

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas.

Bata as claras em uma vasilha de plástico grande e redonda até ficar bem dura.

Depois acrescente aos poucos o açúcar.

Bata mais um pouco, depois acrescente as gemas e bata mais um pouco.

Depois acrescente a farinha de trigo aos poucos na medida que você for colocando a farinha. Coloque também o leite para não ficar muito dura a massa.

depois acrescente a essência de baunilha bata mais um pouco até sumir a essência, por último acrescente o fermento e bata mais um pouco.

Coloque em uma forma bem untada só com manteiga.

Asse por 40 minutos em forno ligado em 150 g.

Atenção: essa receita o bolo não fica alto.

Mesmo se ele crescer depois de tirar do forno ele abaixa.

Recomenda-se fazer um embaixo e outro em cima do recheio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42695-bolo-grande-branco.html>