

BOLO FOFINHO DA LUCI

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de açúcar

3 colheres (sopa) de margarina

2 gemas

1 xícara de chá de maizena

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de leite

3 claras em neve

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve por 4 minutos na batedeira, misture o açúcar e bata por 3 minutos até ficar como um creme de suspiro.

Acrescente a maizena, o leite, o trigo, a margarina e as gemas.

Bata bem, acrescente o fermento e o sal. Bata mais um pouquinho, coloque em uma forma untada, dê 3 batidinhas na pia ou na mesa para que saia o ar.

Leve ao forno médio, preaquecido, por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43508-bolo-fofinho-da-luci.html>