

BOLO NORMAL

INGREDIENTES

5 ovos

Mais ou menos 5 copos de leite

4 colheres de margarina

5 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar refinado

1 colher rasa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Reserve.

Bata bem as gemas com a margarina e o açúcar.

Acrescente o leite e farinha aos poucos sem parar de bater.

Por último agregue as claras em neve e o fermento.

Coloque em forma grande de furo central untada e enfarinhada.

Asse em forno médio, preaquecido, por aproximadamente 40 minutos.

Quando espetar um palito e sair limpo estará assado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/44028-bolo-normal.html>