# BOLO FOFINHO COM MANTEIGA CABEÇA DE TOURO

## INGREDIENTES

1/2 kg de trigo

1/2 kg de açúcar

1 lata de manteiga cabeça de touro de 200 g

1/2 litro de leite (prefiro o de caixinha)

3 ovos

2 a 3 colheres de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Preparar a forma, passando manteiga e trigo nela.

Não é obrigatório mais seria muito bom que você peneirasse o trigo e o açúcar.

Bata a clara em neve e reserve.

Em uma vasilha coloque o açúcar, as gemas e a manteiga (não precisa usar toda, dá pra deixar um dedo mais ou menos na lata e usar o resto) e bata com a batedeira até misturar bem, bata muito.

Misture o trigo peneirado e o leite aos poucos, sempre batendo muito bem.

Já seria bom que você ligasse o forno para preaquecê-lo.

Depois de ter colocado todo o trigo, acrescente delicadamente a clara em neve com uma colher e bata um pouco. Por último o fermento, bata pouco só para misturar.

Despeje na forma e deixe assar em forno médio (quase alto) por aproximadamente 40 minutos ou até você enfiar uma faca de mesa e esta sair limpa.

Dica: Se por acaso seu bolo assar nas bordas e ficar cru no meio, pegue um pedaço de papel alumínio e cubra o meio do bolo (a parte brilhante do papel alumínio tem que estar pra baixo) e pronto!

Se desejar cubra com calda de chocolate!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44406-bolo-fofinho-com-manteiga-cabeca-de-touro.html