

BOLO FOFÍSSIMO PARA CHÁ DA TARDE

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

150 g de margarina ou manteiga

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de maisena

1 xícara (chá) de leite ou leite de coco

1 colher (sopa) de fermento para bolo

Margarina e açúcar para untar a forma

MODO DE PREPARO

Primeiramente separe as gemas das claras.

Bata as claras em neve, reserve.

Passe pela peneira as gemas para tirar as "pelinhas" que deixam cheiro de ovo nas receitas, reserve.

Peneire a farinha de trigo e a maisena juntas, reserve.

Bata o açúcar com a margarina na batedeira até formar um creme esbranquiçado.

Continue batendo e junte as gemas, a farinha e maisena peneiradas alternando com o leite.

Bata um pouco mais e desligue a batedeira.

Por fim acrescente o fermento misturando com uma colher e depois as claras em neve delicadamente.

Unte uma forma com furo no meio com bastante margarina e jogue açúcar.

Despeje a massa do bolo e leve ao forno pré aquecido na temperatura de 180°C por 45 minutos (o tempo pode variar de acordo com seu forno) ou até espetar o bolo com uma faca e ela sair limpa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45018-bolo-fofissimo-para-cha-da-tarde.html>