MINHA MASSA DE BOLO

INGREDIENTES

12 ovos (clara em neve)

4 xícaras de açúcar peneirado

6 xícaras de farinha de trigo

2 colher de sopa de fermento

400 ml de água

200 ml de óleo

2 pitadas de sal

Aroma a gosto

MODO DE PREPARO

Usar um recipiente grande para bater essa massa.

Peneire a farinha e o fermento e reserve.

Ferver a agua com o oleo e reserve sem deixar esfriar.

Bater as claras em neve com o sal, e continuando a bater, acrescentar aos poucos as gemas misturadas com o aroma e o açúcar.

Bater muito bem para crescer e ficar bem fofo.

Continue batendo e acrescente o fervido ainda bem quente.

Bater bem pois vai se formando bolhas de ar.

Preaqueça o forno a 180°C.

Tira da batedeira e com o fuê misture os secos peneirados.

Coloque na forma de preferencia untada e polvilhada somente no fundo da forma.

Quando dourar está pronto.

Espere esfriar totalmente para rechear.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45951-minha-massa-de-bolo.html