

BOLO DE GOMA DA MAMÃE

INGREDIENTES

2 xícaras de polvilho azedo

1 xícara de leite

1/2 xícara de óleo(pode ser azeite)

1 pitada de sal

1 colher de sopa de fermento

5 ovos (se preferir, pode ser ovo caipira)

MODO DE PREPARO

Ferva o leite e o óleo.

Depois escaldé o polvilho com o leite e o óleo fervidos.

Bata os ovos e acrescente à mistura.

Junte o sal e o fermento, sempre misturando bem até conseguir uma massa homogênea.

Unte uma forma de furo, essas de pudim, com óleo e despeje a massa.

Coloque no forno pré aquecido por 40 minutos.

Depois de pronto deixe esfriar e desenforme.

Sirva com café, é uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/46151-bolo-de-goma-da-mamae.html>