

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 escale 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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