BOLO DE CANELA FOFINHO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo fermentada

1 xícara (chá) de leite

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar (300 g mais ou menos)

3 ovos (claras e gemas separadas)

4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

2 colheres (sopa) bem cheias de canela em pó

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C.

Bata as claras em neve e reserve na geladeira.

Em uma batedeira coloque as gemas, a manteiga e o açúcar, bata uns 2 a 3 minutos, ou até virar um creme homogêneo.

Despeje em uma tigela e adicione a farinha de trigo fermentada, a canela e o leite, mexa bastante para não ficar bolinhas de farinha de trigo.

Em seguida adicione as claras reservadas e misture delicadamente, despeje em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno por 35 minutos, ou até que enfiando um palito ele saia limpo. Desenformar depois de frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46606-bolo-de-canela-fofinho.html