

BOLO DE FARINHA DE MESA

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite de coco
- 3 colheres sopa bém cheia de manteiga
- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras bem cheia de farinha mesa (mandioca) passada pela peneira bem fina (para o sucesso deste bolo a farinha de mandioca deve ser a mais fina possível)
- 1 colher sopa de fermento em pó
- 1 colher café de sal
- 4 ovos claras em neve

MODO DE PREPARO

Bata em creme a manteiga com as gemas e o açúcar sempre batendo, adicionando o sal, o leite de coco, a farinha de mandioca e o fermento bem misturado com as claras em neve.

Depois de muito bem batido deite em forma de canudo untada com manteiga.

Asse em forno moderado, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47273-bolo-de-farinha-de-mesa.html>