

MASSA BRANCA BÁSICA PARA BOLO

INGREDIENTES

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de óleo

2 ovos

1 1/2 xícara de farinha

1 1/2 colher de chá de fermento

1/2 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve e reservar.

No liquidificador bater as gemas, óleo, açúcar, leite, farinha e por último misture o fermento.

Logo após despeje o conteúdo do liquidificador no mesmo recipiente das claras em neve e misture tudo delicadamente.

Coloque a massa em uma forma untada com margarina e farinha.

Leve ao forno por uns 20 minutos ou até espetar com palito e sair limpo!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48213-massa-branca-basica-para-bolo.html>