

BOLO DELICADO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1/2 xícara de chá de creme de leite fresco batido em chantilly

MODO DE PREPARO

Para a massa, coloque os ovos e o açúcar em uma tigela funda. leve ao fogo em banho-maria e bata bem até ficar uma espuma clara. Retire do banho-maria e continue batendo até esfriar. Peneire metade da farinha de trigo e misture delicadamente com uma colher de pau. Repita com a farinha restante. Unte e polvilhe com farinha duas formas redondas de 18 cm de diametro. Divida a massa entre as duas formas. Asse em forno médio (180º), preaquecido por cerca de 25 minutos. Desenforme e deixe esfriar. Recheie com o chantilly e por cima, polvilhe açúcar de confeitiro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48665-bolo-delicado.html>