BOLO DO VOVÔ IBANÊS

INGREDIENTES

3 canecas de farinha

4 ovos (gemas e claras)

2 canecas de açúcar (1 para as gemas, 1 para as claras)

1 caneca bem cheia de leite morno

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve, após, juntar uma das canecas de açúcar, reservar.

Bata as gemas e o açúcar (1 caneca) fazendo uma gemada.

Acrescente o leite, a farinha e bata bem.

Preaqueça o forno e unte a forma.

Acrescente as claras em neve, mexendo lentamente assim com o fermento.

Asse por cerca de 40 minutos a 180°C, ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49123-bolo-do-vovo-ibanes.html