

BOLO DA NANÁ

INGREDIENTES

4 ovos

2/5 xícara açúcar

2 xícaras farinha

1 xícara maisena

1 copo de água morna

1/2 copo de azeite

uma pitada de sal

3 colherzinhas de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras separadamente e reserve.

Num outro refratário junte as gemas, o açúcar, o azeite, a farinha, a maisena, a água, o sal, bata tudo na batedeira até ficar uma massa homogênea.

Caso fique meio dura acrescente um pouco mais de água e bata mais um pouco, por fim acrescente o fermento ainda batendo, pare de bater e junte delicadamente as claras.

Unte a forma, coloque a massa e leve ao forno mais ou menos 35 a 40 minutos, depende muito de cada forno.

A cobertura fica a gosto da pessoa, não tem como errar essa receita, muito fácil e deliciosa!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49361-bolo-da-nana.html>