MASSA DO BOLO TRADICIONAL

INGREDIENTES

3 ovos

250 g de margarina

2 xícaras de açúcar

4 xícaras de trigo com fermento

1 e 1/5 xícara de leite líquido

20 gotas de essência de baunilha ou raspas de limão

MODO DE PREPARO

Primeiramente, separe as claras das gemas.

Coloque as gemas em um recipiente onde você irá misturar os ingredientes da massa. Separe!

Com as claras, você deverá colocar em um recipiente onde poderá bate-las até virarem "neve" ou se puder, pode usar a batedeira. Separe!

No recipiente localizado as gemas, você acrescenta: 250g de margarina e as duas xícaras de açúcar. Mexa bem até se tornar uma massa homogênea.

Em seguida, acrescente as poucos o trigo e quando for ficando difícil de mexer, acrescente o leite. Continue sempre alternando esses dois ingredientes, até acabar a medida dos dois. Mexa bem, até ficarem homogêneos.

Depois de bem mexido, acrescente a essência de baunilha e em seguida a clara em neve. E mais uma vez, mexa bem.

Pronto, coloque a massa em uma assadeira untada (com margarina e trigo) e coloque no forno pré-aquecido a 180°C.

Esperar assar por 50 à 60 minutos, mas quando passarem 30 minutos, você poderá aumentar mais um grau no forno (para 220°C).

Agora é só desenformar e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50851-massa-do-bolo-tradicional.html