

BOLO FOFINHO E PRÁTICO DE FAZER

INGREDIENTES

2 xícara de Farinha de trigo
1 xícara de açúcar
1 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá, não preencha toda) de leite
3 ovos
1 colher de sopa de fermento em pó
Margarina para untar

MODO DE PREPARO

Primeiro separe a gema e a clara do ovo, bata as claras em neve
Acrescente todos os secos em uma vasilha (farinha e o açúcar) e misture.
Depois ponha só as gemas dos ovos, o leite e o óleo.
Mexa devagar
Acrescente as claras em neve e mexa.
Depois o fermento.
Coloque em uma forma com um buraco no meio, untada com margarina e farinha de trigo.
Deixe por uns 35 a 45 minutos no forno aquecido em 180°C.
Quando completar 30 min olhe o bolo e finque um palito de dente para verificar se está cozido.
Depois só esperar dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50887-bolo-fofinho-e-pratico-de-fazer.html>