

# BOLO PRÁTICO 5, 10, 15

## INGREDIENTES

5 ovos

10 colheres sopa de açúcar

15 colheres sopa de maizena

## MODO DE PREPARO

Bater as claras em ponto de neve e acrescentar as gemas continuar batendo na batedeira por 5 minutos.

Acrescentar as 10 colheres de açúcar devagar e bater por 10 minutos.

Ir acrescentando aos poucos as 15 colheres de maizena e bater por 15 minutos.

Colocar em uma forma retangular ou com furo, não é necessário untar e colocar em forno preaquecido por cerca de 30 minutos ou até dourar.

Esa massa é ótima para ser recheada ou preparar rocambolé.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51605-bolo-pratico-5-10-15.html>