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 açucar 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 otima para ser recheada ou preparar rocambole.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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