

BOLO BÁSICO BRANCO

INGREDIENTES

4 claras

4 gemas

1 e 1/4 de xícara (chá) de açúcar

2 colheres (sopa) de manteiga

1/3 de xícara (chá) de leite morninho

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Sem parar de bater, acrescente as gemas uma a uma e, aos poucos, o açúcar, até formar um creme fofo e volumoso.

Derreta a manteiga e misture ao leite.

Com a batedeira desligada, adicione, alternadamente, a mistura de leite com manteiga e a farinha.

Por último agregue o fermento.

Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/53536-bolo-basico-branco.html>