

BOLO DE SORVETE DA VOVÓ TERE

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de açúcar

1 1/2 xícaras de maisena

1 xícara de leite

1 colher de emustab (banha de sorvete)

MODO DE PREPARO

Misturar tudo e bater de 10 a 15 minutos na batedeira.

Untar a forma e colocar papel toalha ou papel manteiga, o ideal é usar papel manteiga para ficar mais fácil para remoção.

Coloque o forno para aquecer em 180°C, quando estiver preaquecido colocar a massa para assar.

O tempo varia de acordo com a potência de forno, depois de pronto virar a forma e retirar o papel.

Em seguida é só rechear a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/54751-bolo-de-sorvete-da-vovo-tere.html>