BOLO DE LEITE FERVENTE

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de açucar

1 xícara de leite fervente

Gotas de baunilha a gosto

2 xícaras de farinha

1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas.

Bata as claras com 1 xícara de açúcar e reserve.

Bata as gemas com a outra xícara de açúcar até formar um creme esbranquiçado.

Acrescente o leite fervente bata novamente.

Acrescente as gotas de baunilha a gosto.

Acrescente as 2 xícaras de farinha.

Com o auxilio de uma colher misture as claras em neve e o fermento em pó.

Despeje em uma forma untada e leve para assar em forno preaquecido em 180°C por cerca de 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55022-bolo-de-leite-fervente.html