

RECEITA BÁSICA PARA BOLO

INGREDIENTES

- 3 copos de farinha de trigo
- 2 copos de açúcar
- 1 copo de leite
- 1 colher de chá bem cheia de fermento
- 2 colheres de margarina
- 3 ou 4 ovos

MODO DE PREPARO

Pegue os ovos e separe as claras para bater em neve e reserve.

Agora bata as gemas com o açúcar e a manteiga até obter um creme.

Nesse creme vá acrescentando aos poucos a farinha de trigo e alternadamente o leite.

A massa deve ficar lisa e firme, em ponto de mingau.

Agora junte as claras batidas em neve (devem estar bem durinhas) fora da batedeira, mexendo delicadamente para incorporar à massa.

Por último junte o fermento mexendo também delicadamente.

Unte uma assadeira média com manteiga e farinha ou forre com papel manteiga, esperar esfriar e passar uma faca em volta que o bolo se soltará.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55217-receita-basica-para-bolo.html>