

BOLO PAULISTA

INGREDIENTES

1 xícara de chá de margarina

2 xícaras de chá de açúcar

1 xícara de chá de leite

3 xícaras de chá de farinha peneirada

1 colher de sopa rasa de fermento em pó

6 gemas tirar a película

6 claras em neve

MODO DE PREPARO

Bater a manteiga com o açúcar até ficar um creme esbranquiçado.

Junte aos pouquinhos o leite.

Colocar as gemas, bater muito bem bem e aos poucos o restante do leite.

Mexa e depois acrescente a farinha, o fermento, mexer muito bem novamente e por último as claras em neve.

Despejar em uma assadeira comum ou de furo no meio e untada e enfarinhada.

Levar ao forno médio por uns 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55888-bolo-paulista.html>