

BOLO DA NEIDE

INGREDIENTES

- 2 xícaras de açúcar
- 2 colheres de sopa de qualy (bem cheia)
- 3 ovos
- ½ xícara de leite
- 1 caixa de creme de leite
- Raspas de 1 limão
- 1 colher se sopa de fermento em pó
- 3 xícaras de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bater os 3 primeiros ingredientes ate ficar uma massa homogênea.

Em seguida acrescente a farinha de trigo às raspas do limão o creme de leite, o leite e bata a massa por mais um tempo ate ficar tudo bem misturado. Por último acrescente o fermento e de mais uma misturada, Leve a uma forma já untada. Depois ao forno

preaquecido por cerca de 25 a 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56187-bolo-da-neide.html>