BOLO DE CREME DE LEITE FOFINHO

INGREDIENTES

6 ovos

2 xícaras de açúcar

1 pote pequeno (250 g) de manteiga ou margarina

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo com fermento

1 xícara de amido de milho

1 colher (sopa) de fermento

1 caixa ou lata de creme de leite com soro

MODO DE PREPARO

Bata os ovos inteiros na batedeira por 5 minutos

Em seguida acrescente o açúcar e manteiga (ou margarina) e bata por mais 10 minutos

Desligue a batedeira e acrescente delicadamente aos poucos a farinha de trigo peneirada, o amido peneirado e o creme de leite

Por último, acrescente o fermento

Coloque em uma forma untada e leve ao forno preaquecido por 30 a 40 minutos

Dica

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/457-bolo-de-creme-de-leite-fofinho.html