

BOLO DE FÉCULA DE BATATA

INGREDIENTES

8 ovos

11 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (sopa) de suco de limão

1 pacote de fécula de batata

Cobertura e recheio: 1 lata de leite condensado

1 litro de leite

3 gemas de ovos

3 colheres (sopa) de maisena

1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Separar as claras das gemas e bater as claras em ponto de neve

Bater as claras em neve com as gemas

Depois bater o açúcar, a fécula de batata, o fermento e por último o suco de limão

Deixar no forno por 30 minutos em temperatura média sem abrir

Misture o leite condensado, o leite, as 3 gemas de ovos, as 3 colheres de maisena e o creme de leite em uma panela

Após cozinhar deixe esfriar

Depois de esfriar, recheie e cubra o bolo

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12388-bolo-de-fecula-de-batata.html>