

BOLO DE LEITE QUE DESMANCHA DE TÃO FOFINHO! O MELHOR!

INGREDIENTES

3 xícaras de açúcar

2 colheres das de sopa bem cheias de manteiga

3 1/2 de farinha de trigo sem fermento

1 xícara de leite

6 ovos

2 colher de sobremesa de fermento em pó royal

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o açúcar e a manteiga e bata na batedeira por 5 minutinhos.

Acrescente as gemas e bata.

Aos poucos acrescente a farinha de trigo e vá mexendo com uma colher de pau.

Acrescente o leite aos poucos e mexa.

Bata as claras em neve e acrescente mexendo apenas para unir (sem bater).

Unte uma assadeira com manteiga e farinha de trigo e despeje a massa.

Leve ao forno à 180º graus, pré-aquecido, por 30 minutos, ou até enfiar um palito e sair limpo.

Desenforme morno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13386-bolo-de-leite-que-desmancha-de-tao-fofinho-o-melhor.html>