

BOLO DE POLVILHO PERFEITO QUE DERRETE NA BOCA! DIVINO!

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 2 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de polvilho doce
- 1 copo (americano) de leite
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve, reserve.

Bata as gemas com o açúcar, até ficar homogêneo.

Acrescente a farinha de trigo, bata mais um pouco e em seguida acrescente o leite, bata bem.

Depois bata na mão, com uma colher e acrescente o polvilho, mexa bem até dissolver tudo.

Depois acrescente as claras em neve (reservada) e mexa levemente até a massa ficar bem homogênea, por último acrescente o fermento em pó.

Despeje em uma forma média untada com manteiga e farinha de trigo.

Leve ao forno pré-aquecido, à 180°, por 30 minutos.

Faça o teste do palito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13624-bolo-de-polvilho-perfeito-que-derrete-na-boca-divino.html>