

BOLO NEVADO FOFINHO DE 10 MINUTOS! ANOTE A RECEITA!

INGREDIENTES

4 xícaras de maizena

250g de margarina ou manteiga

1 colher de sopa de fermento

06 gemas

06 claras batidas em neve

MODO DE PREPARO

Bati as gemas com o açúcar, as gemas e a margarina até formar um creme.

Fui acrescentando a maizena com o fermento e, por último, delicadamente, as claras batidas em neve.

Levei ao forno médio, pré-aquecido por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13762-bolo-nevado-fofinho-de-10-minutos-anote-a-receita.html>