

BOLO DE MAIZENA SEM FARINHA E SEM LEITE, SÓ 4 INGREDIENTES! O BOLO MAIS FOFINHO DO MUNDO!

INGREDIENTES

5 ovos

1 colher de sopa de essência de baunilha

2 xícaras de amido de milho

1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Primeiramente bata as claras em neve.

Depois de bem batidas, acrescente as gemas aos poucos e continue batendo na batedeira.

Em seguida faça o mesmo procedimento com o açúcar.

Então misture o açúcar aos poucos aos ovos batidos e continue batendo.

Misture a essência de baunilha e o amido de milho com uma colher de pau ou fouet até formar uma massa homogênea.

Por fim coloque em forma untada e polvilhada com amido de milho e leve ao forno pré aquecido para assar por aproximadamente 45 minutos (forno médio 180°) ou até que ao enfiar um palito, esse saia limpo.

Depois de frio, desenforme e bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14219-bolo-de-maizena-sem-farinha-e-sem-leite-so-4-ingredientes-o-bolo-mais-fofinho-do-mundo.html>