

O BOLO MAIS LEVE E FOFINHO DO MUNDO! FAÇO SEMPRE E AMO!

INGREDIENTES

250g de Maizena

250g de fubá

250g de açúcar

250ml de leite

3 colheres (sopa) de manteiga

4 ovos

2 colheres (sopa) de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos e o açúcar por 1 minuto.

Vá colocando aos poucos, o leite, manteiga de leite, fubá e amido de milho.

Continue batendo a massa fica bem homogênea.

Por último coloque o fermento e mexa delicadamente até misturar tudo.

Despeje em uma forma untada com margarina e enfarinhada com fubá.

Leve para assar em forno preaquecido, 180°C, por cerca de 35 a 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14509-o-bolo-mais-leve-e-fofinho-do-mundo-faco-sempre-e-amo.html>