

BOLO DE POLVILHO DOCE COM 3 INGREDIENTES QUE DERRETE NA BOCA!

INGREDIENTES

2 e 1/2 Xícaras de açúcar refinado

3 e 1/2 Xícaras de polvilho doce

6 Ovos grandes

MODO DE PREPARO

A primeira coisa que você precisa fazer, é quebrar os ovos um por um e retirar a película da gema deles. Para fazer isso é bem simples. Quebre o ovo e, com a ajuda de uma faquinha, fure a gema e, com os dedos, puxe a película que recobre a gema. Faça isso com os 6 ovos — as películas das gemas você deve descartar. Retirar essa película das gemas é importante para que a brevidade não fique com cheiro de ovo, porém, se o cheiro de ovo não incomoda você, não precisa retirar a película das gemas.

Depois de retirar as películas das gemas, coloque os ovos na tigela da batedeira. Em seguida bata os ovos até eles se transformarem em um creme. Normalmente 5 minutos batendo já é o suficiente.

Em seguida adicione o açúcar na tigela da batedeira junto com os ovos batidos. Bata bastante por 10 minutos até o açúcar se dissolver completamente.

Depois adicione o polvilho e mexa um pouco com a ajuda de uma colher. Em seguida bata por mais 10 minutos — para saber o ponto certo da massa, pegue um pouco com uma colher, e se ela estiver firme (não dura), cair e formar desenhos sobre a massa que está na batedeira, e não afundar, quer dizer que está no ponto certo.

Unte uma forma com manteiga (ou margarina) e enfarinhe, em seguida despeje a massa. Depois leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por 35 minutos, ou até a brevidade dourar um pouquinho por cima.

Depois é só retirar do forno, deixar esfriar, desenformar e servir.

Prontinho!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14522-bolo-de-polvilho-doce-com-3-ingredientes-que-derrete-na-boca.html>