

BOLO LEVINHO DE MAIZENA, DESMANCHA NA BOCA E É DELICIOSO!

INGREDIENTES

6 gemas

1 xícara de chá de açúcar

250 g de margarina

4 xícaras de maizena

1 colher de sopa de fermento

6 claras em neve

MODO DE PREPARO

Bata as gemas com o açúcar e a margarina até obter um creme.

Acrescente aos poucos a maizena misturada com o fermento, alternando com as claras.

Coloque em uma forma redonda média, untada e enfarinhada,

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14754-bolo-levinho-de-maizena-desmancha-na-boca-e-e-delicioso.html>