

BOLO FOFINHO DA NEIDE, É O BOLO SIMPLES MAIS GOSTOSO QUE EXISTE!

INGREDIENTES

01 copo americano de farinha de arroz ou fubá de arroz depende da região o nome

01 copo de açúcar refinado

01 copo de farinha de trigo

01 copo de queijo coalho meia cura ralado

04 ovos caipira

02 colheres de manteiga de leite

01 colher de fermento em pó

01 copo de leite

01 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga com o açúcar e as gemas , depois bata as claras separadamente. Acrescente a farinha peneirada e o fermento e bata. E por ultimo acrescente as claras em neve e o leite . Em uma forma redonda ou quadrada untada e polvilhada deixe assar por aproximadamente 35 a 40 minutos, furando com o garfo para verificar se esta assado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15526-bolo-fofinho-da-neide-e-o-bolo-simples-mais-gostoso-que-existe.html>