BOLO PERFEITO DE MAIZENA, LEVE E FOFINHO, PERFEITO PARA COMER COM AQUELE CAFEZINHO, HUMMM...

INGREDIENTES

200 g de amido de milho (amido de milho)

100 g de farinha de trigo

200 g de açúcar

4 ovos

150 g de manteiga (à temperatura ambiente)

1 colher de chá de fermento em pó (fermento químico)

1 colher de chá de essência de baunilha (opcional)

Raspas de 1 limão ou laranja (opcional)

1 pitada de sal

Açúcar de confeiteiro para decorar (opcional)

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180 C C (350 F F).

Unte e enfarinhe uma forma de bolo ou forre com papel manteiga.

Em uma tigela, peneire o amido de milho, a farinha de trigo, o fermento e a pitada de sal. Isso ajudará a tornar a mistura mais arejada e sem grumos.

Em outra tigela, bata a manteiga junto com o açúcar até obter uma mistura cremosa e lisa, cerca de 5 minutos com a batedeira.

Adicione os ovos um a um, batendo bem após cada adição. Se a mistura parece ser cortada, não se preocupe, ela será consertada adicionando a farinha.

Incorpore a essência de baunilha e as raspas de limão ou laranja, se você decidir usá-las. Misture bem.

Adicione a mistura de ingredientes secos à mistura de manteiga, açúcar e ovos. Faça isso um pouco de cada vez, alternando com um pouco de leite se a massa estiver muito grossa (isso é opcional). Misture delicadamente com movimentos envolventes até que tudo esteja bem integrado.

Despeje a massa na forma preparada e alise-a com uma espátula.

Asse por 35-40 minutos ou até que um palito inserido no centro saia limpo.

Deixe o bolo esfriar na forma por 10 minutos antes de desenformar em uma gradinha para esfriar completamente.

Se desejar, polvilhe açúcar de confeiteiro por cima para decorar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16075-bolo-perfeito-de-maizena-leve-e-fofinho-perfeito-para-comer-com-aquele-cafezinho-hummm.html