

BOLO TESOURO MINEIRO: SAIBA COMO FAZER ESSA RECEITINHA DELICIOSA DE MANEIRA SIMPLES...

INGREDIENTES

4 ovos

250 gramas de açúcar

350 gramas de farinha de trigo

2 colheres de chá de fermento em pó

1 pitada de sal

70 gramas de manteiga

240 ml de leite

1 colher de chá de açúcar de baunilha

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de 32×20 cm. Em uma tigela ou batedeira, bata os ovos com a pitada de sal e o açúcar até obter uma mistura leve e fofa. Adicione a farinha de trigo, peneirando-a em duas etapas. Incorpore delicadamente o fermento em pó. Em uma panela, aqueça o leite com a manteiga até que a manteiga derreta completamente. Adicione a mistura de leite e manteiga à massa, também em duas etapas, alternando com a farinha. Misture suavemente até obter uma massa homogênea. Incorpore o açúcar de baunilha e despeje a massa na forma preparada.

Leve ao forno por 35 a 40 minutos, ou até que o bolo esteja dourado e firme ao toque. Faça o teste do palito: se sair limpo, o bolo está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16932-bolo-tesouro-mineiro-saiba-como-fazer-essa-receitinha-deliciosa-de-maneira-simples.html>