

BOLO DE POLVILHO DOCE

INGREDIENTES

6 ovos

2 xícaras de açúcar demerara

5 xícaras de polvilho doce

MODO DE PREPARO

Bata os ovos na batedeira em modo pão de ló por 10 minutos mais ou menos

Vá acrescentando aos poucos o açúcar

Após acrescentar todo o açúcar bata por mais 1 ou 2 minutos

Forre o fundo da forma com papel manteiga e unte com um pouco antes, para não ter risco de grudar

Coloque o forno para aquecer por 10 minutos, coloque a forma e asse por mais ou menos 30 minutos, ou até dourar o bolo

Espere esfriar e desenforme

Sirva de morno pra frio

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2045-bolo-de-polvilho-doce.html>