

BOLO SEM LEITE

INGREDIENTES

4 ovos (claras em neve)

2 copos (requeijão) de açúcar refinado (se não tiver pode ser o cristal)

1 xícara (chá) de água para bater as gemas.

1 pitada de sal

1/2 xícara de óleo (qual você quiser)

3 copos de (requeijão) de farinha de trigo (sem fermento)

1 colher (sopa) de fermento em pó para bolo

MODO DE PREPARO

Bata as gemas com a água e acrescente o açúcar, o óleo e a farinha de trigo

Coloque os ingredientes e vai batendo para que fiquem bem misturados

E por último, misture as claras em neve

Leve ao forno para assar em forno preaquecido por 5 minutos

Como a massa é clara, fiz meu bolo com duas cores

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4858-bolo-sem-leite.html>