

BOLO DE AMIDO DE MILHO DA TIA NATALIA

INGREDIENTES

- 1 caixa de amido de milho (200 gramas)
- 1 xícara de açúcar refinado (não pode ser cristal)
- 2 ovos
- 100 gramas de manteiga, equivalente a 6 e 1/2 colheres (sopa)
- 1 colher (chá) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve

Na batedeira, coloque a maizena, o açúcar, a manteiga e as duas gemas

Bata na velocidade mínima e misture até a massa ficar cremosa e um pouco endurecida

Misture as claras em neve na massa, com o auxílio de uma colher

Unte a forma com manteiga e farinha de trigo

Adicione a massa na forma

Pré

Leve ao forno médio (180º) por aproximadamente 40 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6858-bolo-de-amido-de-milho-da-tia-natalia.html>