

BOLO DA DANI RUFFO

INGREDIENTES

3 ovos
3 xícaras de farinha de trigo
1 e 1/2 xícaras de açúcar
1 e 1/2 xícaras de leite
4 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
1 pacote de granulado (50 g)

MODO DE PREPARO

Bata as claras e reserve

Junte as gemas com o açúcar e a manteiga

Bata até formar um creme

Acrescente a farinha de trigo e o leite e volte a bater

Após bater bem, acrescente as claras em neve

Mexa bem devagar e acrescente a essência de baunilha

Coloque todo pacotinho de granulado e o fermento em pó

Unte uma forma com manteiga e polvilhe com farinha de trigo

Adicione na forma sua massa e leve ao forno por aproximadamente 50 minutos a 180

Após 40 minutos abra o forno e crave um palito de dente, se sair sequinho seu bolo estará pronto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7925-bolo-da-dani-ruffo.html>