

BOLO SIMPLES SEM FERMENTO

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 10 colheres de água quente

MODO DE PREPARO

- Separe as claras das gemas
- Bata até ficar em ponto de neve
- Acrescente o açúcar e bata por 5 minutos
- Coloque as gemas e misture com as claras em neve
- Acrescente as 10 colheres de água quente
- Coloque a massa em uma assadeira para pudim untada com óleo e farinha
- Asse por 45 minutos a 180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9832-bolo-simples-sem-fermento.html>