

BOLO DE ESPUMA OU MASSA PARA BEM CASADO

INGREDIENTES

8 ovos (clara e gemas separados)

3 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada

1/2 colher (café) de sal

400 ml de água (2 copos)

1 colher (sopa) de bebida destilada (pinga, vodka, rum ou outra bebida forte)

1 colher (sopa) cheia de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve

Em uma tigela grande, bata as gemas com metade da água; adicione o restante da água aos pouco, até espumar bastante

Adicione o açúcar e o destilado e continue batendo

Coloque a farinha e o sal aos poucos

Adicione o fermento em pó e misture delicadamente

Por último, com a batedeira desligada, adicione delicadamente as claras em neve

Asse em forno médio até dourar por cima, por aproximadamente 40 minutos

Esta massa fica muito boa para fazer bem casado, bem nascido ou bolo de aniversário

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11283-bolo-de-espuma-ou-massa-para-bem-casado.html>