

BOLO DE CREME DE LEITE

INGREDIENTES

5 ovos

200 g de margarina

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 caixinha de creme de leite

1 colher (chá) de fermento em pó.

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve

Retire os ingredientes da geladeira pelo menos 1 hora antes

Vá acrescentando aos poucos a farinha de trigo e o fermento

Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos (dependendo do seu forno)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1683-bolo-de-creme-de-leite.html>