

EduSaloti Bolos Caseiros

Bolo de fubá de bateadeira

1 e 3/4 de xícara de farinha
1 xícara de fubá
1 e 3/4 de xíc. de açúcar
1 xíc de leite morno
4 ovos claras em neve
1 colher cheia de margarina
e complete uma xícara com óleo
1 colher de sopa de fermento
1 colher de chá de erva doce

preparo

Bata as claras em neve, reserve. Na bateadeira coloque as gemas, o açúcar, a margarina e o óleo e bata bem. Peneirar a farinha e o fubá e acrescentar na bateadeira alter-nando com o leite. Bata bem.

Nesta mistura acrescente as claras em neve e o fermento. asse por 45 minutos.

Com Goiabada

Coloque a goiabada cascão com água no fogo até que se derreta. Espere esfriar. Coloque em um saco de confeitar e aplique sobre a massa antes de ir ao forno. Repita a operação quando o bolo estiver assado

Todos os direitos autorais são reservados a
Carlos Eduardo Saloti / nome fantasia : Curso
Fábrica de bolos em casa .
CNPJ: 23.345.680.0001/80

A divulgação ou cópia sem autorização estará
sujeito as penalidades da Lei brasileira .
Esperamos que faça bom uso deste conteúdo.
Toda equipe: FBC deseja a você muita
prosperidade.