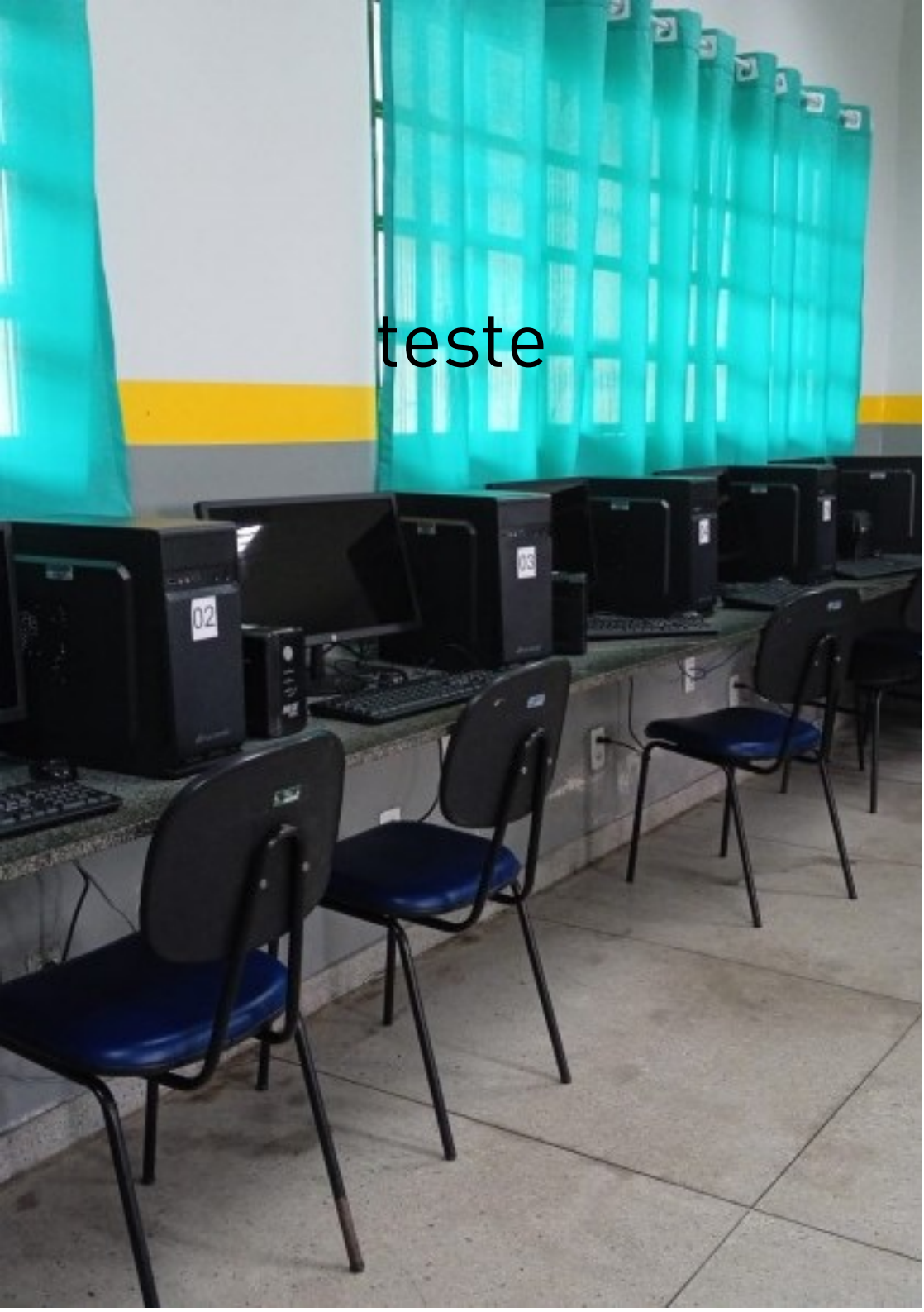


teste



Vechi Um bolo simples fofinho e quentinho com uma xícara de café pode ser tudo o que você precisa numa tarde chuvosa. E essa aqui é a receita que pode dar isso para você. Essa receita é bem simples e não leva muitos ingredientes. A massa branca pode ser usada com recheios de diferentes sabores e irá combinar com todos, já que não tem nenhum sabor dominante mais forte. Há quem diga que a massa branca é "sem graça", mas se você quiser, pode incrementar o bolo com alguma cobertura de brigadeiro, beijinho, leite condensado para dar mais sabor e deixar o bolo ainda mais molhadinho. Com bastante cuidado e pré-aquecendo o forno antes de colocar ele para assar, você consegue evitar que o bolo sole. Confira como fazer essa receita de bolo simples, também conhecido como bolo de farinha de trigo. Ele cai muito bem com um café quentinho!



Modo de preparo : 40min 1 Bata as claras em neve e reserve. 2 Misture as gemas, a margarina e o açúcar até obter uma massa homogênea. 3 Acrescente o leite e a farinha de trigo aos poucos, sem parar de bater. 4 Por último, adicione as claras em neve e o fermento. 5 Despeje a massa em uma forma grande de furo central untada e enfarinhada.

