

# As minhas Receitas

## Bolo seco



Ingredientes: 250 grama de manteiga  
150 grama de açúcar  
2 decilitro de leite condensado  
5 unidade de ovos  
300 grama de farinha  
1 colher de chá de fermento em pó  
1 pitada de baunilha em pó  
0 totaste de açúcar em pó (para polvilhar)

### Instruções de preparação:

Amasse bem a manteiga com o açúcar e o leite condensado. Junte depois os ovos, um a um, e a farinha previamente peneirada com o fermento e a baunilha em pó. Ligue bem os ingredientes entre si. Unte com manteiga e polvilhe com farinha uma forma com 23cm de diâmetro e verta a massa. Leve a cozer a 180°C, durante 40 minutos. Deixe arrefecer e polvilhe com açúcar em pó.

Sugestões Adicionais: