

Bolo clássico para base bolo de noivos



Ingredientes: 6 chávena de farinha com fermento
2 colher de sopa de fermento em pó
1.5 chávena de manteiga amolecida
3 chávena de açúcar
2 chávena de leite
1 colher de chá de extrato de baunilha
12 unidade de claras de ovos

Instruções de preparação:

Pré-aqueça o forno a 160°C. Forre a forma papel vegetal. Peneire a farinha e o fermento em pó. Reserve. Bata a manteiga e o açúcar até formar um creme. Reserve. Bata as claras em castelo. Reserve. Com a batedeira em velocidade baixa, adicione a mistura de farinha à mistura de manteiga, alternando com o leite. Bata bem após cada adição. Junte o extrato de baunilha. Misture delicadamente as claras na massa. Despeje na forma preparada. Leve ao forno até que um palito espetado no centro saia limpo.

Sugestões Adicionais: Este é o bolo clássico base para um casamento ou aniversário.