

Bolo de manteiga



Ingredientes: 1.5 chávena de manteiga
2.5 chávena de açúcar
5 unidade de ovos
1 colher de chá de extracto de baunilha
0.75 colher de chá de extrato de amêndoa (incolor)
3 chávena de farinha de trigo
0.75 colher de chá de fermento em pó
0.25 colher de chá de sal
1 chávena de leite

Instruções de preparação:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Unta a forma com manteiga. Numa tigela, bata a manteiga e o açúcar até formar um creme. Adicione os ovos, um de cada vez, misturando bem após cada adição. Misture os extratos de baunilha e de amêndoa. Misture a farinha com o fermento e o sal. Adicione a mistura de farinha, alternadamente com o leite e misture bem. Despeje na forma preparada. Leve ao forno até um palito espetado no centro sair limpo. Deixe arrefecer 10 minutos na forma. Solte os lados e retire. Deixe arrefecer completamente antes de decorar.
Sugestões Adicionais: