

BOLO DONA ROSA

Ingredientes:

2 copos americanos (xícaras) de açúcar

2 copos americanos (xícaras) de farinha

1 copo americano (xícara) de leite

3 ovos (separe as gemas das claras) as claras são batidas em neve

150 gramas de manteiga

1 colher de sopa de fermento químico.

Preparo:

Bata a manteiga com o açúcar junte o leite e a farinha e as gemas

Bata as claras em neve em separado na batedeira

Misture a massa da farinha manteiga açúcar e gemas com as claras em neve. Acrescente o pó Royal e misture com a pá de pão duro na mão até ficar bem misturado.

Forno pré-aquecido 180°C.

Forma com buraco no meio untada com bastante manteiga e farinha de trigo.

Dica: depois de misturar o fermento químico, você pode separar metade da massa e adicionar chocolate ou cacau em pó, misturando com uma espátula. Coloque na forma a primeira metade sem o cacau/chocolate, e depois despeje a massa com cacau/chocolate em cima da outra massa.



Nota: receita de família

