

Bolo de Natas

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

2 chávenas (chá) de farinha
2 chávenas (chá) de açúcar (reduzi para 1 e 1/2)
2 pacotes de natas
5 ovos
1 colherer (chá) de fermento

Preparação:

Bater as natas como açúcar. Juntar as gemas, a farinha e o fermento. Bater as claras em castelo e adicionar à massa envolvendo delicadamente sem bater.
Colocar a massa num tabuleiro untado e polvilhado e levar ao pré-aquecido a 180°C durante cerca de 45 a 50 minutos.