

Bolo dos Anjos

- 🕒 Tempo: 10 porções
- 🕒 Serve: 1h10minutos
- 🗨️ Dificuldade: Fácil



Ingredientes:

Massa

6 colheres (sopa) de Margarina Bolos, Massas e Cremes Sina Cheff
1/2 xícara (chá) de Gordura Vegetal Sina Cheff
1 colher e 1/2 (chá) de essência de baunilha
1 xícara (chá) de creme de leite fresco
2 xícaras e 1/4 (chá) de farinha de trigo
1 xícara e 1/2 (chá) de açúcar
1 colher (chá) de sal
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
1 colher (chá) de fermento químico em pó
1/2 xícara (chá) de coco ralado
132 ml de Clara de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff (em neve)

Modo de preparo:

Massa

Bata a Margarina Bolos, Massas e Cremes Sina Cheff com a Gordura Vegetal Sina Cheff, a baunilha e o creme de leite até obter um creme. Adicione os ingredientes secos e bata vigorosamente até obter uma mistura homogênea. Acrescente os 135 ml Clara de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff e continue batendo por mais 2 minutos. Asse em forno moderado, previamente aquecido, por aproximadamente 30 minutos.