



## BOLO SIMPLES

MARIA F. N. VECHI

### INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó

### MODO DE PREPARO

- 1 Bata as claras em neve e reserve.
- 2 Misture as gemas, a margarina e o açúcar até obter uma massa homogênea.
- 3 Acrescente o leite e a farinha de trigo aos poucos, sem parar de bater.
- 4 Por último, adicione as claras em neve e o fermento.
- 5 Despeje a massa em uma forma grande de furo central untada e enfarinhada.
- 6 Asse em forno médio 180 °C, preaquecido, por aproximadamente 40 minutos ou ao furar o bolo com um garfo, este saia limpo.
- 7

### INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Sabe o que combina com essa receita? Um delicioso [cappuccino caseiro](#)! Confira!

Você sabia que seus **bolos** podem ficar ainda mais gostosos se acompanhados de uma receita de [chocolate quente](#)? Que tal fazer essa combinação deliciosa? A gente jura que você vai amar!

Essa **receita de bolo** é uma daquelas receitas básicas e deliciosas: ele pode ser incrementado com calda de chocolate, [recheio de brigadeiro](#), [doce de leite](#) e outras delícias.

A sua dúvida é como fazer um bolo fofo e molhadinho para a sobremesa? Separamos [10 dicas muito fáceis e úteis](#). Com certeza você vai fazer sucesso, não importa se com uma receita de bolo comum ou bem elaborado.

Uma outra pergunta muito comum é: como fazer um bolo rápido? Essa [receita de bolo de micro-ondas](#) pode ajudar muito na hora da correria. Incrível, não é?

No **TudoGostoso**, você encontra muitas receitas de **bolo simples incríveis**, como [bolo de milho verde da espiga](#), [bolo de cenoura](#), [bolo pão de ló tradicional](#), [bolo fofo de chocolate](#), [bolo de caneca](#), [bolo de aniversário](#) e diversas outras opções deliciosas para qualquer hora do dia.

E lembre-se sempre de seguir todas as etapas direitinho! O segredo do sucesso de uma boa receita são os ingredientes e o modo de preparo correto. Por isso, sempre use alimentos de boa qualidade e preste muito atenção durante os processo. Assim, você garante um [bolo simples fofinho](#) e cheio de sabor!

E essa **receita de bolo simples** pode ficar ainda mais gostosa se preparada na hora do café!

Principalmente se você gosta de acompanhar a sua fatia de bolo com essa bebida deliciosa. Aqui no **TudoGostoso** você encontra 10 formas de deixar seu café mais gostoso! [Confira clicando aqui](#).

Quer aprender como fazer [recheio para bolo](#)? A gente ensina pra você!

Que tal fazer também um [docinho](#)? Confira essa deliciosa receita de docinho de [leite ninho](#)!

Eles são perfeitos para o seu dia a dia: confira nossa seleção de [lanches](#)!

## Veja também:

[Bolo simples de chocolate: confira a receita](#)

[Recheios para bolos de chocolate: confira 4 receitas](#)

[Brigadeiro cremoso para recheio: como fazer](#)

[Confira 12 receitas de bolos simples de fazer e deliciosos](#)