

Ingredientes

2 3/4 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de manteiga
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de fermento químico em pó
1 colher (chá) de essência de baunilha
4 unidades de ovo grande

Como Fazer

1. Coloque a manteiga na batedeira e bata até ficar cremosa.
2. Acrescente o açúcar aos poucos com a batedeira ligada até que fique uma mistura fofa.
3. Acrescente os ovos um por um sem parar de bater.
4. Tire a mistura da batedeira e acrescente a farinha peneirada, intercalando com o leite.
5. Acrescente a essência de baunilha e por último o fermento.
6. Misture levemente.
7. Pré-aqueça o forno a 180°C.
8. Coloque a massa nas formas.
9. Asse por aproximadamente 20-25 min.
10. Recheie e ponha a cobertura de páscoa que mais lhe agradar.