Bolinho da Vovó

O tempo de preparo é aproximadamente sessenta minutos.

Utensílios:

* Batedeira elétrica ou colher de pau ou fuê;
* Tigela de 20x20cm ou maior;
* Colher de sopa;
* Garfo ou Palito de dente;
* Forma de alumínio de 25cm de diâmetro;

Ingredientes:

* 700g de Farinha de Trigo sem Fermento (ou 5 xícaras mais 1/2 xícara);
* 1L de Leite (ou 4 xícaras);
* 450g de açúcar (ou 3 xícaras de açúcar);
* 250g de manteiga (ou duas xícaras e meia)
* 6 unidades de ovo;
* 20g gramas de fermento (ou duas colheres de sopa);

Modo de preparo passo a passo

Passo 1: Colocar em um recipiente, com pelo menos 20cm de altura e 20cm de diâmetro, no fundo do recipiente, as referidas quantidades supracitadas de manteiga e açúcar.

Caso esteja utilizando uma batedeira elétrica bata por aproximadamente 10min. Ou caso esteja utilizado colher de pau ou fuê (batedor de ovos) bata a mistura até formar um creme liso e homogêneo.

Obs.: Se for utilizar uma batedeira elétrica também é necessário bater até que a mistura fique lisa e homogênea, mesmo que ultrapasse os 10 minutos.

Passo 2: Adicione a mistura os ovos e bata até que os ovo se integre totalmente a mistura de açúcar e manteiga. Se utilizar utensílios manuais ou batedeira elétrica é essencial bater até misturar completamente ovos.

Passo 3: Coloque a quantidade de leite e farinha. Misture todos estes ingredientes, de forma manual com a ajuda de colher de pau ou fuê, ou utilizando batedeira elétrica por aproximadamente 2 minutos.

Passo 4: Adicione a quantidade de fermento e misture de forma manual. Neste momento não é necessário utilizar batedeira elétrica, somente uma colher de pau ou colher grande é o suficiente.

Passo 5: Unte uma forma de 25cm com manteiga e Farinha de trigo.

Paso 6: Antes de adicionar o bolo ao forno aqueça o mesmo em 140°C

Passo 7: Despeje o bolo na forma e coloque no forno.

Passo 8: Deixe o bolo assar por 40min.

Dica: Ao passar dos 40mim enfie um garfo ou palito de dente no bolo para certificar-se se está no ponto. Se o garfo ou palito sair sequinho/limpinho estará pronto, caso contrário deixe mais uns 3min e siga fazendo o teste do garfo/palito.