Receita de bolo

1.1-Escolher um recipiente para as gemas

1.2-Escolher um recipiente para clara em neve.

1.3-Escolha 3 ovos.

1.4-Quebre ovos e verifique se estão em condições de cozimento

1.4.1-Caso estejam bons, separe as gemas das claras

1.4.2-Caso estejam ruins, descarte e reinicie o processo com a mesma quantidade de ovos

1.5-Coloque as claras no recipiente, bata em neve e reserve.

1.6-Reserve as gemas em outro recipiente.

1.6.1 - Descarte as cascas dos ovos

1.7-Misture as gemas com 4 colheres de sopa de margarina e 2 xícaras de açúcar.

1.8-Acrescente 1 copo e meio de leite e 3 xícaras de farinha de trigo aos poucos, sem parar de bater.

1.9-Adicione as claras em neve e uma colher de fermento.

2.0-Reserve uma forma grande com um furo central.

2.1-Unte a forma com farinha ou manteiga.

2.2-Despeje a massa na forma.

2.3-Ligue o forno por 10 min antes de colocar a forma no forno para pré aquecer 180ºC

2.4-Coloque a forma no forno preaquecido por 40 minutos.

2.5-Espete um garfo, se ele sair limpo, o bolo está pronto, se não mantenha-o no forno.