Bolo Amanteigado Fofinho

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-amanteigado

Esse bolo amanteigado é aquele clássico que não pode faltar no caderno de receitas da família. A massa é simples, feita com manteiga, creme de leite e um toque de baunilha, resultando em um bolo fofinho, úmido e perfumado. Perfeito para acompanhar o café da manhã ou o lanche da tarde, sem complicação e com aquele sabor de casa de vó.


Bolo Amanteigado Fofinho

50 min 8 porções

Ingredientes

- 3 xícaras de farinha de trigo (peneirada)
- 2 xícaras de chá de açúcar refinado
- 200g de manteiga ou margarina
- 4 ovos (gemas peneiradas)
- 1 colher de fermento em pó químico
- Gotas de essência de baunilha
- 200 ml de creme de leite

Modo de Preparo

1. Bater na batedeira, os ovos com açúcar a manteiga até ficar bem cremoso.
2. Coloque a farinha, o creme de leite e a essência de baunilha. Bata ate ficar uma massa homogênea.
3. Por último, misture o fermento com uma colher e despeje a massa em uma fôrma untada e enfarinha.
4. Leve para assar em forno pré-aquecido, por cerca 40 minutos ou até dourar.

Dicas da Fia para seu Bolo Amanteigado

- Ingredientes em temperatura ambiente: deixe a manteiga, o creme de leite e os ovos fora da geladeira por alguns minutos antes de preparar a massa. Isso ajuda o bolo a ficar mais fofinho.
- Bata bem a manteiga com o açúcar: essa etapa incorpora ar na massa e é o segredo para um bolo mais leve.
- Não exagere na farinha: adicione a farinha peneirada aos poucos, apenas até a massa ficar homogênea, para o bolo não ficar pesado.
- Teste do palito: espete um palito no centro do bolo; se sair limpo ou com poucos farelos, já pode tirar do forno.
- Sabores extras: além da baunilha, você pode acrescentar raspas de limão ou laranja para variar o sabor.

Veja também:

Separamos 3 receitas de bolos incríveis para surpreender na cozinha!