

Bolo de guaraná

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-guarana

Desfrute de uma experiência única com nosso Bolo de Guaraná. Uma combinação perfeita de suavidade e frescor, esse bolo é um convite para uma jornada de sabores inesquecíveis.

 45 min

 6 porções

Ingredientes

- 3 ovos (clara e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de refrigerante guaraná
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Modo de Preparo

1. Na batedeira, bata as claras em neve e acrescente as gemas uma a uma, sem parar de bater.
2. Junte o açúcar, o guaraná, o fermento e a farinha, batendo até incorporar.
3. Coloque em uma fôrma de buraco no meio de 20cm de diâmetro untada e enfarinhada.
4. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo.
5. Desenforme, polvilhe com açúcar de confeiteiro e sirva.