



RECEITAS DA FIA

Mãe-Benta

www.receitasdafia.com/receitas/mae-benta

Hoje a receita é um bolo bem gostoso, fácil e carioca. É a Mãe-Benta, uma delícia de bolo que lembra a infância. Bora fazer?

Mãe-Benta or type unknown

 120 min

 45 porções

Ingredientes

- 12 unidades de [gema](#) de ovo
- 2 unidades de [clara de ovo](#) batidas em neve
- 2 3/4 xícaras (chá) de [açúcar refinado](#)
- 2 3/4 xícaras (chá) de [manteiga](#)
- 3 1/2 xícaras (chá) de [farinha de arroz](#)
- 1 pitada de [erva-doce](#) (opcional)
- 1 pitada de [canela em pó](#)
- 1 xícara (chá) de [leite de coco](#)
- 1 pitada de sal
- Manteiga para untar

Modo de Preparo

1. Bata bem as gemas, as claras e o açúcar até obter uma mistura fofa e cremosa.
2. Junte a manteiga e bata até ficar homogêneo.
3. Acrescente a farinha de arroz misturada com a erva doce e a canela aos poucos, alternando com o leite de coco, e continue batendo até a massa ficar lisa e leve.
4. Arrume as mães bentas em uma assadeira untada grande ou forminhas de cupcake.
5. Leve ao forno preaquecido à temperatura de 180°C e asse por cerca de 50 minutos ou até que estejam levemente dourados.
6. Desenforme as mães bentas ainda mornas.

www.receitasdafia.com