

Live de Receitas

10 DIAS DE FAÇA E VENDA

- Bolo da Roça com Queijo
- Bolo Prático de Laranja



Fê Gourmet
ACADEMY



7º dia

Bolo da Roça com Queijo

Você vai precisar de:

Parte 1

- 140 gramas de farinha de milho;
- 285 gramas de leite;
- 220 gramas açúcar;
- 100 gramas de óleo;
- 4 ovos;
- 130 gramas de queijo ralado;
- 23 gramas de fermento em pó.

Fê Gourmet ACADEMY

Parte 2

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador menos o queijo e o fermento.

Por último adicione o fermento e o queijo.

Forno pré-aquecido a 180 graus.

Cerca de 20 minutos.

Rendimento:
2 assadeiras de 18 cm

Mais um bolo caseiro pra chamar de seu ❤





Bolo Prático de Laranja

Você vai precisar de:

- 4 ovos;
- 150g de açúcar;
- 1 laranja inteira com casca;
- Suco de 1 laranja;
- 80g de óleo;
- 220g de farinha de trigo;
- 10g de amido de milho;
- 25g de fermento em pó;
- 1 pitada de sal.

Fê Gourmet ACADEMY

Parte 2

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes líquidos no liquidificador por último adicione a os ingredientes secos.

Forno pré-aquecido 180º.

Respeite a regra de 2 dedos abaixo da assadeira é o limite para a massa. Dessa forma você tem liberdade pra escolher sua assadeira a vontade!

Sua Bonita. Não esqueça de me marcar nas fotos depois que fazer seus bolos incríveis. @fegourmetacademy

