

Bolo Inglês



Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (570g)
- ½ xícara (chá) de margarina sem sal (100g)
- 4 ovos
- 3 xícaras (chá) de trigo (450g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (15g)
- 1 ¾ xícara (chá) de leite (350ml)
- 1 colher (sopa) essência de baunilha

Modo de Preparo

Colocar na batedeira, as gemas, o **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE**, a margarina e duas colheres de leite, bater até formar um creme branco. Acrescentar a farinha de trigo peneirada e o restante do leite, bater novamente e delicadamente acrescentar a essência, o fermento e as claras em neve.



www.altoalegre.com.br

Bolo Inglês

Colocar em formas de bolo inglês (10x25cm) e levar ao forno pré-aquecido em 180° C por mais ou menos 40 minutos ou até que estejam dourados.

[Sobre a Receita](#)

Grau de dificuldade: Fácil
Tempo de Preparo: 2 horas
Rendimento: 4 bolos



www.altoalegre.com.br