

MINI BOLO NATALINO - MAGO

Ingredientes (massa): 06 ovos, 1 ½ xícara de açúcar, 02 xícaras de farinha de trigo com fermento, ½ xícara de óleo, ½ xícara de água, ½ xícara de farinha de castanha.

Modo de preparo: Bater as claras em neve, acrescentar a metade do açúcar, bater bem e reservar. Bater as gemas com o restante do açúcar, o óleo e a água, acrescentar um pouco das claras e as farinhas, mexendo delicadamente. Acrescentar o restante das claras, assar em forma untada e forrada só o fundo.

Recheio: Doce de leite

