

Ingredientes

Açúcar - 200 gramas

Farinha de trigo - 200 gramas

Ovos - 6



Autora: Bia Borges
18 de agosto de 2012

Modo de preparo

1. Bater as claras em neve.
2. Juntar as gemas e bater.
3. Juntar o açúcar e bater bem até ficar a massa encorpada e esbranquiçada.
4. Peneirar a farinha com o fermento e juntar também.
5. Mexer com colher de pau, para misturar sem bater.
6. Assar em forminhas grandes untadas com manteiga, sem colocar farinha.
7. Depois de frias, abre-se do lado e com uma colher encher de creme.
8. Passar no açúcar.

Notas

- . Colocar até o meio de massa para não derramar na forminha.
- . Não assar muito para não secar o bolinho, mais ou menos 15 minutos.