

# Bolo Inglês

Rendimento: 1 bolo



## Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- ½ xícara (chá) de margarina sem sal
- 4 ovos
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 ¾ xícaras (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- Cravo para decorar

## Modo de Preparo

Bater as claras em neve e reservar. 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. Colocar em formas de bolo inglês (10x25cm) e levar ao forno pré-aquecido em 180°C por aproximadamente 40 minutos ou até que estejam dourados.

Tempo de preparo: 2 horas.