

# Receita Bolo no Pote



## INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 xícara (chá) de leite quente

1 pitada de sal

1 colher (sopa) cheia de fermento em pó



## MODO DE PREPARO

Coloque na batedeira os ovos, o açúcar e bata até dissolver o açúcar e a mistura ficar clara.

Desligue a batedeira, adicione farinha de trigo aos poucos e misture até incorporar.

Dissolva a manteiga no leite quente e coloque na mistura.

Adicione o sal e o fermento em pó, bata novamente até ficar uma massa homogênea.

Coloque a massa em uma assadeira (30 cm X 25 cm) untada e leve para assar em forno médio pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos ou até dourar.

Tire do forno e deixe esfriar. Em seguida desenforme o bolo e com as mãos esfarele bem.

Reserve.