

---

## Agora é sua vez!!

A receita a seguir é de um bolo, simples, mas muito saboroso. A merendeira da escola irá fazer para o lanche dos alunos. Ela prefere seguir a receita “pesando” os ingredientes, assim, não tem como errar na medida. Vamos ajudar a merendeira a fazer as conversões das medidas dos ingredientes e reescrever a receita?

### Bolo simples



#### Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 3 ovos
- 1 ½ xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó

Fonte : <http://bit.ly/1rpWbOO>

#### Modo de preparo

- 1-Bata as claras em neve e reserve.
- 2-Misture as gemas, a margarina e o açúcar até obter uma massa homogênea.
- 3-Acrescente o leite e a farinha de trigo aos poucos, sem parar de bater.
- 4-Por último, adicione as claras em neve e o fermento.
- 5-Despeje a massa em uma forma grande de furo central untada e enfarinhada.
- 6-Asse em forno médio 180 °C, pré aquecido, por aproximadamente 40 minutos ou ao furar o bolo com um garfo, este saia limpo.

**Rendimento: 12 porções**

---