BOLO INTEGRAL COM CREME DE LEITE DA SHEILA

INGREDIENTES

1/4 de xícara (chá) de margarina light

1 xícara (chá) açúcar mascavo

1/2 xícara (chá) de aveia em flocos finos

1 xícara (chá) de farinha de trigo integral

3 ovos

1 colher (sopa) de leite em pó desnatado

1/4 xícara (chá) de creme de leite light

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira os ovos, o açúcar mascavo e a margarina light até formar um creme

Acrescente a aveia e o leite em pó; bata mais até misturar bem

Depois acrescente a farinha de trigo e bata mais um pouco para misturar

Acrescente o creme de leite e bata bem até ficar uma massa homogênea

Desligue a batedeira e por último, acrescente o fermento misturando com uma colher, sem bater

Em uma forma untada e enfarinhada, leve para assar por aproximadamente 20 minutos a 180

Essa massa por ficar leve assa bem rápido

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10241-bolo-integral-com-creme-de-leite-da-sheila.html