

# 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>