

BOLO DE MIRTILO

INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara (chá) de água

1/2 xícara (chá) de óleo de girassol

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo

1 pitada de sal

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de farinha integral

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

200 g de mirtilo

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o açúcar, os ovos, o óleo, a água e o sal.

Coloque a mistura em uma vasilha e misture as farinhas.

Por último, misture o fermento.

Misture a fruta na massa com uma colher de pau.

Asse em uma assadeira untada e polvilhada com açúcar e canela, em forno médio, até que a parte de cima fique dourada (cerca de 25 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13164-bolo-de-mirtilo.html>