

BOLO DA VÓ (BOLO SIMPLES)

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de (chá) óleo

2 xícara de (chá) açúcar

3 xícaras de (chá) farinha de trigo (sem fermento)

1 xícara de (chá) leite

1 colher cheia (sopa) de fermento para bolo

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em 180° C.

Na batedeira, coloque os ovos, o açúcar e o óleo e bata até formar uma mistura homogênea. Bata por aproximadamente 90 segundos.

Acrescente o leite e duas xícaras de farinha de trigo. Bata até formar uma massa lisa.

Em seguida, acrescente a última xícara de farinha de trigo. Bata até formar uma massa homogênea.

Acrescente o fermento e bata por aproximadamente 1 minuto.

Despeje a massa na forma untada e enfarinhada.

Coloque pra passar por 15 min em 250° C e depois diminua para 180° C e deixe assar por mais 20 minutos.

Passado uns 30 minutos no forno, espete uma faca ou um palito. Se sair todo limpo, seu bolo está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14304-bolo-da-vo-bolo-simples.html>