

BOLO DE LEITE AZEDO

INGREDIENTES

2 ovos grandes

2 colheres (sopa) de margarina

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 litro de leite azedo sem o caldo

2 xícaras de trigo

2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos, a margarina e o leite, e reserve.

Em um recipiente, coloque os demais ingredientes, exceto o fermento que vai por último, e misture.

Em seguida, adicione a mistura na tigela e bata à mão por 3 minutos ou até a massa ficar homogênea. Após isso, coloque o fermento e bata por mais 1 minuto.

Despeje a massa em uma forma redonda untada com margarina e polvilhada com trigo.

Leve para assar em um forno preaquecido e deixe por cerca de 40 minutos, dependendo do forno (teste a massa espetando um garfo, e se sair limpo, está pronto).

Em seguida, desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14806-bolo-de-leite-azedo.html>