BOLO DE CACO OU CHAPÉU DE COURO

INGREDIENTES

3 ovos

3 colheres (sopa) de margarina

1 xícara de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo (com fermento)

1 xícara de leite integral

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar com a margarina.

Acrescente os ovos, o leite, o sal e aos poucos farinha de trigo. A massa deve ficar um pouco mole.

Em uma frigideira coloque um pouco de margarina.

Coloque duas colheres de sopa da massa e deixe fritar.

Com uma espátula vire o bolo sem apertar.

O bolo de caco vai ficar redondo parecendo uma panqueca.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15191-bolo-de-caco-ou-chapeu-de-couro.html