

BOLO DE KEFIR

INGREDIENTES

- 1 copo do iogurte de kefir (200 ml)
- 1 copo de óleo de girassol (200 ml)
- 2 copos de açúcar
- 2 copos de farinha de trigo
- 3 ovos grandes
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de fermento
- 1 colher (sopa) de canela

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque os ingredientes líquidos e bata por 3 minutos.

Em uma vasilha, coloque a farinha e o fermento e misture com o líquido do liquidificador até que a mistura fique homogênea.

Utilize uma forma com furo central grande, unte-a com manteiga e polvilhe açúcar, e em seguida despeje a massa do bolo (não bata a forma).

Em seguida, leve para assar no forno a 200º C por 50 minutos, porém, na metade do tempo, polvilhe açúcar e canela por cima da massa e deixe assar o restante.

Dica: não fure o bolo antes de 50 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15842-bolo-de-kefir.html>