

BOLO CRIPTONITA

INGREDIENTES

3 ovos
3 xícaras de açúcar
1 xícara de óleo de soja
3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de leite
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de fermento
1 limão
1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Na tigela da batedeira, misture bem os ovos, o açúcar e o óleo.

Acrescente o leite e a farinha de trigo aos poucos, até obter uma massa homogênea.

Em seguida, adiciona o sal, e por último, o fermento.

Coloque a massa em uma forma redonda de furo central que esteja untada e enfarinhada.

Leve ao forno e deixe assar em fogo médio por aproximadamente 40 minutos.

Para a calda, misture o suco do limão e o açúcar em uma panela pequena e leve ao fogo, mexendo frequentemente até que se forme uma calda transparente e grossa.

Tire o bolo do forno, deixe esfriar e desenforme, cobrindo-o com a calda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17428-bolo-cryptonita.html>