

BOLO FÁCIL DE HORTELÃ DA LINA

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (sopa) de fermento pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 punhado generoso de folhas de hortelã

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata o leite com o hortelã até desfazer totalmente as folhas, reserve.

Numa vasilha coloque a farinha de trigo peneirada, os ovos, o açúcar também peneirada, o leite com hortelã, a manteiga e misture tudo muito bem ou bata na batedeira.

Por último, coloque o fermento.

Leve ao forno em temperatura média por aproximadamente 20 minutos ou de acordo com seu forno.

Se preferir coloque uma calda depois de assar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18493-bolo-facil-de-hortela-da-lina.html>