

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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