

BOLO DE ARCO-ÍRIS

INGREDIENTES

3 ovos

4 colheres (sopa) de margarina/manteiga

2 xícaras (chá) de açúcar

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de fermento químico

1 colher (sopa) rasa de baunilha

1 colher de corantes alimentícios de quantas cores você quiser

MODO DE PREPARO

Numa vasilha, adicione os ovos, a margarina/manteiga e o açúcar e bata bem, até ficar um creme homogêneo.

Acrescente a farinha de trigo aos poucos, batendo bem, intercalando com o leite.

Acrescente a baunilha e mexa bem.

Separe em potes com a massa do bolo, coloque a colher de corante e mexa.

Se precisar, coloque mais corante.

Por último, acrescente o fermento e mexa suavemente.

Leve ao forno preaquecido, numa forma untada e enfarinhada (a forma que costumo utilizar é uma de buraco no meio, de 26 cm), por 40 minutos a 180 a 200º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19416-bolo-de-arco-iris.html>