BOLO DE CAÇAROLA FÁCIL

INGREDIENTES

4 ovos

2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara de óleo de milho ou canola

1 xícara de leite

4 colheres (sopa) de coco seco ralado

5 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado (50 g)

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1/2 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar até que fique mais claros e fofos e todo açúcar tenha se dissolvido no creme de ovos.

Acrescente o óleo em fio e misture.

Em seguida coloque o leite e misture mais pouco.

Agora junte os demais ingredientes e misture bem, mas sem bater muito.

Disponha a massa em um forma com furo central untada e enfarinhada e asse em forno a 200º C por cerca de 35 minutos ou até que espetando seu bolo com um palito ele saia limpo (não esqueça de preaquecer o forno por pelo menos 15 minutos).

Para desenformar, espere esfriar completamente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19505-bolo-de-cacarola-facil.html