BOLO DE COALHADA NATURAL

INGREDIENTES

2 ovos

1 copo (americano) de leite

1/2 copo (americano) de óleo de girasol

1 copo (americano) de açúcar

1 copo (americano) de amido de milho

1 copo (americano) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 copos (americano) de coalhada

mateiga e trigo para untar a forma

MODO DE PREPARO

Primeiro bata no liquidificador todos os ingredientes líquidos

Em seguida adicione o amido de milho e bata até misturar

Coloque o fermento em pó e pulsar três vezes

Se você preferir pode misturar a coalhada na massa antes de levar ao forno, mas isso não deixará o bolo aerado como na foto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1958-bolo-de-coalhada-natural.html