

BOLO DE POLVILHO AZEDO

INGREDIENTES

200 g de manteiga ou 1 xícara de óleo (opcional)

5 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em po

1 xícara de polvilho azedo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes na batedeira e bata os por 5 minutos.

Depois, coloque em uma forma com furo no meio untada e polvilhada.

Leve ao forno preaquecido a 180° C, por 45 minutos até dourar.

Espere esfriar e se delicie com a receita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20823-bolo-de-polvilho-azedo.html>