

BOLO SIMPLES FÁCIL

INGREDIENTES

3 ovos

2 colheres de manteiga

1/2 xícara de óleo

2 xícaras de açúcar

1 e 1/2 xícara de leite

3 xícaras de farinha de trigo

1 tampinha de fermento em pó bem cheia

MODO DE PREPARO

Na batedeira ou à mão, bata 3 claras em neve e reserve.

Bata muito bem na batedeira as três gemas, a manteiga, o óleo e o açúcar no mínimo por 5 minutos.

Acrescente o leite, a farinha de trigo e deixe bater no mínimo por 7 minutos

Desligue a batedeira, junte as claras em neve e mexa devagar à mão, e por último junte o fermento e mexa bem.

Após mexer os últimos ingredientes, derrame a massa em uma forma grande, untada e a deixe descansar por 10 minutos.

Leve ao forno médio (200° C), preaquecido, e asse por 50 minutos (sem abrir o forno).

Depois é só retirar e comer a vontade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21008-bolo-simples-facil.html>