

BOLO RÁPIDO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite desnatado
- 2 xícaras de açúcar
- 3 berinjelas
- 3/4 de farinha de trigo
- 3 ovos
- 2 colheres (chá) de fermento
- 1 colher de margarina
- 2 colheres de óleo de soja

MODO DE PREPARO

Na batedeira adicione o leite, o açúcar, o ovo, o fermento, a margarina e o óleo.

Lave bem as berinjelas, corte em rodela e adicione ao liquidificador.

Deixe no liquidificador por 2 minutos até ficar homogêneo.

Passe a margarina no fundo e nas laterais de uma forma retangular.

Despeje a massa calmamente e espalhe deixando a massa bem reta.

Leve ao forno médio (180° C) por 20 minutos (se precisar, deixe por mais 5 minutos).

Depois que estiver assado, retire do forno e deixe esfriar por 50 segundos.

Agora é só desenformar, cortar e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21099-bolo-rapido-de-liquidificador.html>