

BOLO SIMPLES DE CAFÉ

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de óleo

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de leite

1/2 xícara de iogurte natural

1 xícara de achocolatado

2 xícaras de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de café solúvel

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos, o óleo, o leite, o iogurte, o açúcar e bata por 3 minutos.

Em uma vasilha, peneire a farinha de trigo e o achocolatado.

Junta o conteúdo do liquidificador e misture bem (pode ser a mão ou com batedeira).

Adicione por último o fermento e misture bem.

Despeje a massa em uma forma com furo central, leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos.

Desenforme frio e cubra com cobertura de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/21729-bolo-simples-de-cafe.html>