

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.

Junte 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21729-bolo-simples-de-cafe.html>