

# COMO FAZER BOLO NORMAL SEM FERMENTO

## INGREDIENTES

3 ovos

2/3 de copo de farinha de trigo

1/2 copo de leite de caixinha

4/5 de copo de açúcar

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente ou batedeira, quebre os ovos e adicione a farinha de trigo, o açúcar e bata bem até obter uma mistura homogênea.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22127-como-fazer-bolo-normal-sem-fermento.html>