

BOLO DE BAUNILHA FOFINHO

INGREDIENTES

1/2 xícara de óleo

2 ovos

1 copo de leite morno

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento

1 colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata o óleo, os ovos, o leite e a essência de baunilha.

Coloque em uma vasilha o açúcar e a farinha de trigo.

Despeje a mistura do liquidificador na vasilha com o açúcar e a farinha e bata por alguns minutos.

Adicione o fermento por último e misture novamente.

Despeje a massa em uma forma untada 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/23581-bolo-de-baunilha-fofinho.html>