

BOLO DE FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de açúcar

3 ovos

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

3 colheres (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes (exceto o fermento) na batedeira de 3 a 5 minutos.

Por último acrescente o fermento e misture novamente.

Asse em forno médio (200° C), preaquecido, por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23694-bolo-de-farinha-de-trigo-tradicional.html>