

BOLO SEM OVO, SEM LEITE E SEM MANTEIGA

INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de bicarbonato de sódio
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de vinagre
- 2 colheres (sopa) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture bem todos os ingredientes secos.

Adicione os ingredientes líquidos e misture novamente.

Despeje a massa em uma assadeira retangular untada com óleo e farinha de trigo e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, de 25 a 30 minutos ou até que uma palito saia limpo ao ser espetado na massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24226-bolo-sem-ovo-sem-leite-e-sem-manteiga.html>