

BOLO DE AÇÚCAR MASCAVO

INGREDIENTES

2 xícaras de açúcar mascavo

2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de leite

2 colheres de margarina

1 colher de óleo

3 ovos

1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Coloque em uma tigela, os ovos, a margarina, o óleo e o açúcar mascavo.

Bata por 3 minutos na velocidade máxima.

Adicione o leite, bata por mais 1 minuto, adicione a farinha de trigo, e bata por mais 1 minuto.

Coloque o fermento e mexa devagar.

Unte a forma somente com margarina.

Deixe no forno, em fogo baixo por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24747-bolo-de-acucar-mascavo.html>