

# BOLO PRÁTICO DE TRIGO

## INGREDIENTES

3 ovos

3 colheres (sopa) de margarina

1 e 1/2 copo (queijão) de açúcar

1/2 copo (queijão) de leite

2 copos (queijão) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento bem cheia

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos, a margarina derretida, o leite e o açúcar.

Depois, acrescente aos poucos a farinha de trigo e continue batendo.

Acrescente por último o fermento em pó e bata mais uns segundos.

Despeje em forma untada e enfarinhada, leve ao forno preaquecido a 180° C por 20 minutos ou até que esteja dourado.

Desenforme e sirva; fica super fofinho e é muito prático, rápido e delicioso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/24831-bolo-pratico-de-trigo.html>