# BOLO DE CREME DE LEITE FÁCIL

## INGREDIENTES

4 ovos

1 caixa de creme de leite com ou sem soro (200 g)

250 g de margarina

2 e 12 xícaras de açúcar

3 xícaras farinha de trigo com fermento

## MODO DE PREPARO

Bata os ovos no liquidificador ou na batedeira por alguns minutos.

Adicione o creme de leite, a margarina e o açúcar e bata mais por alguns minutos.

Acrescente a farinha de trigo aos poucos e, caso faça no liquidificador, coloque a mistura em uma tigela e acrescente a farinha de trigo peneirada aos poucos.

Se sentir que a massa ainda está fina, acrescente mais farinha de trigo.

Coloque a mistura em uma forma untada e deixe assar no forno preaquecido em 250º C por 25 minutos ou até assar e pronto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26636-bolo-de-creme-de-leite-facil.html