

BOLO DE BAUNILHA E MEL

INGREDIENTES

- 3 ovos inteiros
- 1 xícara (chá) de leite integral
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 3/4 xícara (chá) de óleo de milho
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) de mel
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180º C.

Unte e enfarinhe uma forma de buraco.

Bata os ovos, o leite, a essência de baunilha e o óleo no liquidificador.

Numa tigela, peneire a farinha e o açúcar.

Acrescente a mistura do liquidificador, misture bem e coloque o mel.

Coloque o fermento, sem bater, misturando delicadamente.

Coloque na forma e leve ao forno por aproximadamente 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26884-bolo-de-baunilha-e-mel.html>