

BOLO DE RAPADURA FÁCIL

INGREDIENTES

1 e 1/4 xícaras de rapadura raspada

1 xícara de água

1 ovo

2 xícaras farinha de trigo

1 colher (sopa) de canela

1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio

1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Coloque a água e a rapadura em uma panela, em fogo médio, até derreter toda rapadura, reserve.

Deixe esfriar.

Em um recipiente, junte a farinha de trigo, a canela, o bicarbonato e o ovo.

Misture, até formar uma farofa, pode misturar com a mão.

Acrescente a água com a rapadura e por último, coloque o fermento.

Misture com uma colher de pau, até que fique homogêneo.

Coloque em forma untada.

Leve para assar em forno preaquecido por, aproximadamente, 35 minutos ou até que enfie um palito e este saia limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27623-bolo-de-rapadura-facil.html>