

BOLO INTEGRAL DE CANELA

INGREDIENTES

3 ovos

1 e 1/2 xícaras de açúcar demerara

3 colheres de manteiga light (usei becel)

2 e 1/2 xícaras de farinha integral

1 xícara de leite desnatado

1 colher de fermento

1 colher de canela

MODO DE PREPARO

Separe as gemas das claras.

Bata as claras e reserve as gemas.

Em outro recipiente, bata o açúcar e a manteiga.

Adicione as gemas uma a uma.

Depois disso, acrescente alternadamente, a farinha integral e o leite e bata por 2 minutos.

Agora adicione a canela e bata mais um pouco.

Pare de bater e acrescente a clara em neve, e bata à mão.

Por fim, adicione o fermento e coloque a massa em uma forma untada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28004-bolo-integral-de-canela.html>