

BOLO CAÇAROLA DE PADARIA

INGREDIENTES

450 g de farinha de trigo

500 g de açúcar

100 g de queijo ralado fino

6 ovos

500 ml de leite morno

1 colher de chá de essência de baunilha

2 colheres de sopa de fermento químico

MODO DE PREPARO

Misture bem todos os ingredientes secos.

Bata no liquidificador os ingredientes líquidos.

Agregue a mistura batida nos ingredientes secos, misturando muito bem.

Coloque a massa em uma forma de buraco no meio, grande, untada e enfarinhada.

Assar em forno médio, preaquecido e em banho-maria.

O tempo de forno varia de forno para forno, mas o tempo é de, em média, 40 minutos.

Faça o teste do palito.

O bolo fica bem corado em cima.

Esse bolo é fofo e úmido, sensacional!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28137-bolo-cacarola-de-padaria.html>