

BOLO ARCO-ÍRIS DA DRY

INGREDIENTES

3 ovos

3 colheres de margarina

1 xícara de açúcar

1 e 1/2 copos de leite

3 xícaras de farinha trigo

1 colher de sopa cheia de fermento em pó

90 g de granulado colorido

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, o açúcar e a margarina, até obter a consistência de um creme.

Acrescente o leite, a farinha o sal e o fermento e bata bem.

Por último, acrescente o granulado à massa e mexa com uma colher.

Leve ao forno médio preaquecido por, mais ou menos, 35 minutos.

Fure-o com um garfo para verificar se está assado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28146-bolo-arco-iris-da-dry.html>