

BOLO DE BOLINHO DE CHUVA COM CANELA

INGREDIENTES

- 1 copo americano de açúcar refinado
- 2 colheres de manteiga
- 2 ovos
- 1 copo americano de leite
- 2 copos americano de farinha de trigo (ou até a massa ficar consistente, não muito mole nem muito dura)
- 2 colheres de canela moída
- 1 colher de fermente em pó

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar, a manteiga e os ovos, deixando homogêneo.

Acrescente o leite e misture novamente.

Acrescente a farinha de trigo e bata na batedeira.

Acrescente a canela moída.

Por último acrescente o fermente em pó e misture.

Preaqueça o forno por 20 minutos.

Unte uma forma com manteiga e farinha de trigo, de preferência uma forma redonda com furo no meio.

Coloque a massa na forma e leve ao forno a 180°C por, aproximadamente, 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28317-bolo-de-bolinho-de-chuva-com-canela.html>