

BOLO INTEGRAL SIMPLES

INGREDIENTES

4 ovos

3 colheres de manteiga

1 e 1/2 xícaras de açúcar

270 g de farinha de trigo integral peneirada

1 e 1/2 xícaras de leite

1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas, o açúcar e a manteiga até virar um creme homogêneo.

Acrescente nesse creme a farinha peneirada, o leite e o fermento e mexa até poder voltar para a batedeira sem levantar pó.

Coloque a mistura, depois de batida, em uma forma untada e enfarinhada (a forma deve ser grande).

Asse em forno preaquecido a 180°C por 40 a 50 minutos.

Você pode substituir a manteiga por 1/4 de xícara de óleo vegetal para dar mais fofura ao bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28329-bolo-integral-simples.html>