

BOLO DE LEITE FÁCIL E LEVE

INGREDIENTES

200 g de farelo de aveia

200 ml de leite

2 claras em neve

manteiga ou óleo para untar a forma

1 colher de sopa de fermento químico

2 colheres de sopa de leite em pó integral da marca que preferir (se quiser, pode substituir por leite desnatado)

1 colher de chá de canela em pó (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque o forno para preaquecer a 220°C.

Bata as claras em neve e reserve.

Unte a forma e polvilhe farelo de aveia para não grudar.

Em uma vasilha misture o leite, o leite em pó e o farelo de aveia, se preferir, use uma batedeira.

Adicione as claras e misture suavemente.

Adicione o fermento.

Adicione a canela em pó (opcional).

Despeje na forma e asse por, aproximadamente, 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28344-bolo-de-leite-facil-e-leve.html>