

BOLO DE PUDIM 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

4 colheres de sopa de pó de pudim da marca e sabor de sua preferência

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.

Misture o leite, o pudim e o farelo de aveia em uma vasilha, se preferir, use uma batedeira.

Adicione as claras em neve e misture suavemente.

Adicione o fermento e misture novamente.

Despeje na forma e leve ao forno por, aproximadamente, 35 minutos.

Eu usei o pudim royal de sabor coco, se preferir use o zero açúcar, mas como no bolo não vai açúcar, preferi usar o normal mesmo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28345-bolo-de-pudim-facil-e-leve.html>