

BOLO DE ALFARROBA E CAFÉ SOLÚVEL

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 2 colheres de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 xícara de alfarroba
- 1/2 xícara de óleo de canola
- 1 xícara de leite
- 2 ovos grandes
- 1 xícara de água fervente com
- 2 colheres de chá de café solúvel

MODO DE PREPARO

Misture primeiramente, os cinco ingredientes secos (farinha de trigo, açúcar, fermento em pó, bicarbonato de sódio e alfarroba).

Em outra tigela, misture o óleo, leite e ovos.

Adicione o óleo, leite e ovos na mistura seca, mexendo bem.

Com o café solúvel dissolvido na água fervente, coloque aos poucos na massa, misturando bem.

Coloque a massa no refratário untado, em forno médio, por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28387-bolo-de-alfarroba-e-cafe-soluvel.html>