

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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