

BOLO DE DOCE DE LEITE II

INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara de farinha de trigo

1 e 1/2 colheres de sopa de margarina com sal

1 xícara de leite de vaca

1 xícara de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de doce de leite

MODO DE PREPARO

Bata sua massa onde preferir, batedeira ou liquidificador.

Preaquece o forno, a 180°C.

Bata os ovos sozinhos, por 1 minuto e 30 segundos.

Depois, acrescente todos os ingredientes líquidos e bata por 2 minutos.

Coloque os secos e bata por mais 2 minutos.

Acrecente o fermento em pó e bata por 1 minuto.

Enquanto isso, unte a forma.

Coloque para assar por 45 minutos ou até ficar dourado.

Quando estiver pronto, fure o bolo e depois passe doce de leite.

Uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/29498-bolo-de-doce-de-leite-ii.html>