

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.
- Acrescente 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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