

BOLO DE CURAU

INGREDIENTES

- 1 xícara de óleo
- 2 xícara de açúcar
- 1 xícara de pó para curau
- 1 xícara de leite
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento
- 2 xícaras de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata tudo na batedeira ou no multiprocessador (batedor de massas).

Unte uma forma de furo no meio com margarina e farinha.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 35 minutos.

Pode salpicar canela ou cobrir com goiabada derretida (picar a goiabada em pedaços e derreter em micro-ondas ou no fogo, com um pouquinho de água).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/29842-bolo-de-curau.html>