

BOLO DE CAFÉ FÁCIL E RÁPIDO

INGREDIENTES

3 ovos

2 xícaras de açúcar (de preferência açúcar mascavo, mas serve o cristal ou refinado)

3 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de óleo

1 xícara de café forte (líquido)

2 colheres de sopa de café solúvel granulado

1 colher de sopa de fermento químico em pó

2 colheres de chá de essência de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture os ovos e o açúcar, batendo com uma colher até que a mistura fique homogênea.

Adicione a farinha, óleo, café líquido, fermento em pó e essência de baunilha (se for o caso).

Misture novamente até que a massa fique lisa e homogênea.

Por fim, adicione o café solúvel granulado e mexa levemente, apenas para espalhar.

Coloque em um tabuleiro untado (caso seja antiaderente não precisa untar).

Leve ao forno aquecido, temperatura a 180°C, durante 20 a 30 minutos (vai depender do forno).

Pronto! Agora aproveite esta delícia de bolo, muito bom para tomar com leite quente ou até mesmo café.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30195-bolo-de-cafe-facil-e-rapido.html>