

BOLO DE FARINHA INTEGRAL

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite semi-desnatado
- 1 xícara de farinha integral
- 1 xícara de farinha branca
- 1 xícara de manteiga (ou margarina)
- 2 xícaras de açúcar orgânico
- 2 ovos caipiras
- 1 colher de essência de baunilha
- 2 colheres de sopa de fermento

MODO DE PREPARO

Separe as claras dos ovos e coloque na batedeira, deixe batendo até ficar em neve.

Coloque o açúcar e deixe batendo.

Coloque a farinha integral e a branca e deixe batendo.

Coloque as gemas dos 2 ovos.

Coloque a manteiga, o leite, 1 colher de essência de baunilha e o fermento, misture tudo na batedeira e deixe por 2 minutos batendo até que fique bem macia.

Unte a forma e coloque o bolo.

A receita rende dois bolos.

Deixe por 30 minutos no forno a 200°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30391-bolo-de-farinha-integral.html>