

BOLO SIMPLES E FÁCIL, SUPER FOFO

INGREDIENTES

3 ovos

1 e 1/2 xícaras de açúcar

1 xícara de óleo

2 xícaras de leite

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

1 pitada de sal

baunilha a gosto

MODO DE PREPARO

Separe a clara da gema, bata a clara em neve e reserve na geladeira.

Bata a gema com o açúcar, acrescente o óleo e o leite.

Acrescente uma pitada de sal e a baunilha a gosto (eu coloco 1 tampinha).

Acrescente a farinha de trigo, misture até ficar homogêneo (cerca de 3 minutos na batedeira).

Acrescente a clara em neve e misture.

Preaqueça o forno durante 5 a 10 minutos.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 35 a 40 minutos.

Dica: fure com uma faca ou palito, se sair limpo já está assado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31649-bolo-simples-e-facil-super-fofo.html>