

BOLO DE ERVA-MATE

INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara e meia de açúcar

1/2 xícara de leite morno

1/2 xícara de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

5 colheres de sopa de erva mate peneirada

1 sachê de fermento químico

MODO DE PREPARO

Colocar no liquidificador os ovos inteiros, o açúcar , o leite e o óleo.

Depois coloque em uma tigela onde está a erva mate e a farinha de trigo peneiradas e misturadas.

Misture tudo por 5 minutos batendo bem.

Por último coloque o fermento químico.

Coloque a massa em uma forma untada e leve ao forno preaquecido por meia hora, fogo baixo entre 180° e 200°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32431-bolo-de-erva-mate-2.html>