

BOLO DE BAUNILHA FÁCIL E FOFINHO

INGREDIENTES

- 2 e 1/2 xícaras de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) cheia de margarina (com ou sem sal)
- 1 xícara de leite
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de fermento químico (royal)
- 4 colheres (sopa) de leite condensado (opcional)
- Um pouquinho de coco ralado para polvilhar (opcional)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C.

Bata no liquidificador, os ovos, leite, margarina, açúcar, até ficar um líquido homogêneo (uns 3 minutos).

Despeje a mistura numa tigela e acrescente o trigo aos poucos, misturando bem.

Acrescente a essência de baunilha, misture bem até que dissolva.

Por último, adicione o fermento e misture suavemente (não bata ou faça movimentos acelerados, pode danificar a qualidade).

Despeje a massa numa forma (com furo central) untada e enfarinhada.

Dê leve batidinhas com a forma numa superfície lisa, pra que elimine possíveis bolhinhas (vale pra qualquer bolo essa dica).

Leve ao forno, por aproximadamente 30 a 35 minutos.

Depois que desenformar, passe o leite condensado na parte de cima e polvilhe o coco.

Sirva morno com cafezinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33379-bolo-de-baunilha-facil-e-fofinho.html>