

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 cafzinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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