

BOLO SUPER FÁCIL DA NELISE

INGREDIENTES

- 1 vidro de leite de coco
- 1 copo de iogurte natural integral
- 3 ovos
- 1 copo (o de iogurte até a risca) de óleo (ou 1 dedo menos que o copo)
- 2 copos (o de iogurte cheio) de açúcar
- 3 copos (o de iogurte cheio) de farinha
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata bem os primeiros 4 ingredientes no liquidificador até ficar bem homogêneo.

Depois acrescente os dois copos de açúcar.

Vá colocando 1 copo de farinha de cada vez, (porém não bata por muito tempo a farinha, somente para misturar). Por último acrescente o fermento em pó.

Asse em forno preaquecido a 280°C por 40 minutos aproximadamente em forma de buraco untada e enfarinhada.

Ainda quente e sem tirar da forma (descole as beiradas do bolo).

Vá despejando o leite condensado (o bolo vai absorvendo o leite condensado) até que consiga despejar a lata inteira.

Não tire o bolo da forma enquanto está quente, somente depois que estiver totalmente frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34393-bolo-super-facil-da-nelise.html>