

BOLO DE PÃO DA GISLAINE

INGREDIENTES

- 6 pães franceses
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 vidro de leite de coco 250 ml
- 2 ovos
- 2 xícaras de chá de leite
- 1 colher de manteiga
- 2 colheres cheias de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata tudo.

Unte uma forma com manteiga e farinha.

Despeje a massa e coloque pra assar em forno preaquecido a 180-200°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36189-bolo-de-pao-da-gislaine.html>