

BOLO SEM LEITE DA THALITA

INGREDIENTES

1 copo americano de água ao natural

3 ovos

2 copos de açúcar

2 copos e 1/2 de farinha de trigo (se a farinha for com fermento desconsidere o último item)

3 colheres de sopa de óleo

1 colher de sopa de fermento

canela

MODO DE PREPARO

Na batedeira coloque os ovos, a água e o açúcar, bata em velocidade média.

Quando a mistura estiver homogênea acrescente a farinha e o óleo, bata em velocidade alta, até que a mistura esteja lisa e homogênea.

Misture o fermento manualmente.

Unte um tabuleiro com óleo e polvilhe açúcar cristal.

Leve para assar em forno preaquecido a 180°C.

Marque 40 minutos, após colocar no fogo, para poder abrir o forno e ver se está no ponto.

Quando pronto polvilhe canela ou coloque outra cobertura de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36368-bolo-sem-leite-da-thalita.html>