

BOLO DE MORANGO MUITO FÁCIL

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

600 g de morangos frescos

1 xícara de óleo

2 ovos

1 pitada de sal

1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

Após ter lavado todos os morangos, separar metade deles e colocá-los no liquidificador, reservando o restante.

No liquidificador também colocar o óleo e os ovos (batendo até obter uma mistura uniforme).

Em outro recipiente, coloque todos os secos (açúcar, trigo, fermento e sal) e os misture.

Feito isso, acrescente a mistura do liquidificador aos secos.

Depois de misturados, corte o restante dos morangos para acrescentar na massa, da forma que achar melhor (pedaços grandes ou pequenos) junto com o fermento, com movimentos de baixo para cima.

Levar ao forno já aquecido com temperatura de 180ºC.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36726-bolo-de-morango-muito-facil.html>