

BOLO SEM FERMENTO

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite

2 xícaras trigo

2 colheres de chá de emustab (liga para sorvete)

MODO DE PREPARO

Misture tudo em uma bacia e bata com a batedeira por dez minutos.

Ao bater você verá a massa aumentar.

Colocar na forma untada e assar por 45 minutos em forno preaquecido a 180ºC.

Se desejar pegue um pouquinho da massa e misture pó de chocolate, coloque no meio da massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37942-bolo-sem-fermento.html>