

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 180°C.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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