

BOLO PRÁTICO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de chá de açúcar
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de manteiga com sal
- 1 xícara de chá de leite
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture os ingredientes secos.

Acrescente os ovos, o leite e a manteiga e misture bem até obter uma mistura cremosa.

Preaqueça o forno a uma temperatura média de 180°C por uns 2 minutos.

Unte uma forma com margarina e farinha de trigo ou fubá (com o fubá fica mais gostoso).

Acrescente o fermento à massa, sempre mexendo bem.

Para que não fiquem pelotas de fermento na massa, vá mexendo a massa e colocando o fermento aos poucos, sempre evitando colocar uma grande quantidade de massa sobre o fermento.

Leve ao fogo por 25 minutos (alguns fornos demoram um pouco mais). O bolo estará pronto quando estiver dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39445-bolo-pratico.html>