

BOLO TRADICIONAL COM CANELA

INGREDIENTES

4 ovos

250 g de margarina

2 e 1/2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo de sua preferência (com ou sem fermento)

1 xícara de leite

1 colher de chá de baunilha

1 colher de sobremesa de fermento

açúcar e canela para polvilhar a forma

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira os ovos até que fique uma espuma clara. Em seguida coloque a margarina e o açúcar e bata bem.

Coloque a farinha de trigo aos poucos e vá misturando.

Coloque o leite devagar e vá batendo.

Coloque a baunilha e por último o fermento, misture devagar.

Se a farinha tiver fermento não precisa colocar.

Unte a forma com margarina (espalhe primeiro a margarina na forma) e polvilhe a mistura de açúcar e canela.

Coloque a massa na forma e depois polvilhe por cima da massa novamente a mistura de açúcar e canela.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 35 a 40 minutos dependendo do forno. Para ver se está pronto, pegue uma faca e coloque na massa, se a faca sair limpa, já pode tirar do forno. Bom proveito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39778-bolo-tradicional-com-canela.html>