

# BOLO BRANCO RÁPIDO 123

## INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo

2 e 1/2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de óleo

3 ovos

1 xícara de leite a temperatura ambiente

1 colher de chá de essência de baunilha

1 colher de sopa de fermento químico

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a farinha, o açúcar, o óleo e os ovos e misture um pouco. Em seguida acrescente aos poucos o leite, até conseguir uma massa não muito líquida e nem muito sólida. A massa tem que estar em fio grosso.

Acrescente a baunilha. Pode ser misturada a mão ou em batedeira.

Por fim coloque o fermento e misture mais 1 minuto.

Em uma forma de furo no meio, untada e enfarinhada, despeje a massa.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

Para ver se está pronto, a ponta da faca deverá sair limpa do bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39922-bolo-branco-rapido-123.html>