

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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