

# BOLO DE LIQUIDIFICADOR DA DIL

## INGREDIENTES

- 2 copos grandes de farinha de trigo
- 2 copos grandes de açúcar
- 4 ovos
- 1/2 copo de óleo
- 1 copo grande de leite
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- raspas de 2 laranjas ou limão, opcional

## MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os ingredientes líquidos e depois os secos. Bata por uns 10 minutos. Unte uma forma média e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por uns 30 minutos. Verifique com um garfo se está assado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40159-bolo-de-liquidificador-da-dil.html>