BOLO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

4 xícaras de farinha de trigo com fermento

2 xícaras de açúcar

4 ovos

1/2 caixa de creme de leite

1/2 garrafa de leite de coco

4 colheres(sopa) de manteiga

1/2 laranja em suco

1 limão

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos, o açúcar e a manteiga na vasilha da batedeira e bata até ficar homogêneo.

Acrescente o creme de leite e o leite de coco e bata novamente.

Acrescente aos poucos a farinha de trigo e a raspa de limão.

Enquanto bate a mistura ,unta uma forma de 23 cm, com manteiga e farinha de trigo.

Coloque a mistura na forma e ponha para assar no forno preaquecido a 180ºC.

Deixe assar por 35 minutos, ou até enfiar um palito e sair limpo.

Deixe esfriar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41127-bolo-com-creme-de-leite.html