

BOLO DE FARINHA LÁCTEA E CANELA ECONÔMICO

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de farinha láctea

1 xícara (chá) leite quente ou água quente.

3 ovos inteiros

1 pitada de sal

1 colher de chá de canela

1 colher de sopa de fermento em pó

150 ml de óleo (ou meia xícara de óleo)

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes até a massa ficar homogênea (lisa sem grumos de farinha) com a varinha mágica, batedeira ou colher.

Quando estiver tudo bem misturado colocar uma colher de fermento em pó e misturar em 8 com uma colher para a massa ficar fofa.

Untar uma forma quadrada ou com buraco no meio com margarina e farinha.

Deixar o forno pré aquecido médio (180°C) por 30 a 35 minutos ou até ficar dourado.

Desenformar frio.

Se quiser pode fazer cobertura à seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42363-bolo-de-farinha-lactea-e-canela-economico.html>