

BOLO PÃO DE LEITE

INGREDIENTES

- 2 copos de requeijão de farinha de trigo
- 2 copos de requeijão açúcar
- 1 copo de requeijão leite morno
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- 4 ovos

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar por aproximadamente por 15 minutos.

Em seguida desligue a batedeira e junte os demais ingredientes, a farinha de trigo o fermento devem esta misturados e o leite morno colocando na batedeira alternadamente com a farinha.

Se preferir só mexa devagar sem bater.

Unte a forma e leve ao forno.

Asse a 180°C por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42416-bolo-pao-de-leite.html>