

BOLO INTEGRAL COM PASSAS NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

2 colheres de sopa cheia de margarina

2 xícaras de açúcar

3 ovos

1 xícara de farinha de trigo integral fina

1 xícara de farinha de trigo branca

1 xícara de leite

1 colher de sopa de fermento

passas a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, a farinha e a margarina.

Depois acrescente o restante dos ingredientes menos as passas.

Misture as passas, coloque a massa em forma untada e leve ao forno.

Asse por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43170-bolo-integral-com-passas-no-liquidificador.html>