

BOLO FOFO FÁCIL

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de açúcar

1 xícara de água

1/2 xícara de óleo

6 colheres de leite em pó

3 xícaras de farinha de trigo com fermento

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos e o açúcar e bata até virar um creme homogêneo.

Depois adicione a água, o óleo e o leite em pó e bata.

Enquanto está batendo, vá adicionando aos poucos a farinha de trigo.

Bata bem até ficar um creme homogêneo.

Unte uma forma e coloque a massa.

Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos em fogo médio.

Como a temperatura varia de forno para forno, quando der 30 minutos verifique com um palito e veja se ele sai limpo.

Se sair, já está pronto. Senão, deixe mais alguns minutinhos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43189-bolo-fofo-facil.html>