BOLO INTEGRAL COM OVOMALTINE RÁPIDO

INGREDIENTES

3 ovos

2 xícaras de açúcar mascavo

2 colheres de sopa de margarina

1 xícara de leite

2 xícaras de trigo integral

1 xícara de trigo refinado

1/2 xícara de ovomaltine

1 colher de chá rasa de fermento

MODO DE PREPARO

PREPARO NO LIQUIDIFICADOR:

Preparo no liquidificador:No liquidificador bata primeiramente os ovos, o açúcar e a margarina até que fique um mistura homogênea.

Por causa do açúcar mascavo, a massa ficará mais líquida que o habitual.

Em seguida, bata o trigo com o leite. Recomendo bater uma xícara de trigo com um pouco de leite por vez, até misturar as três.

Caso a massa permaneça muito líquida, adicione trigo refinado.

Adicione o ovomaltine e bata até se misturar bem.

Por fim, misture o fermento com o auxílio de uma colher e em seguida bata ligeiramente para misturar melhor. Repare se o fermento não ficou agarrado na parte lateral superior da massa. Caso tenha ficado, empurre-o para o fundo com uma colher.

Acenda o forno em 230ºC.

Unte a forma, de preferência, redonda e alta.

Leve a massa ao forno por 30 minutos.

Após isto, use um garfo para furar levemente a massa. Se as pontas do garfo estiverem sequinhas, o bolo está pronto.

PREPARO NA BATEDEIRA:

Preparo na batedeira:Separe as gemas das claras.

Bata inicialmente as gemas, açucar e margarina até que fique um mistura homogênea. Por causa do açucar mascovo, a massa ficará mais líquida que o habitual.

Em seguida, bata o trigo com o leite. Recomendo bater uma chícara de trigo com um pouco de leite por vez, até

misturar as três. Caso a massa permaneça muito líquida, adicione trigo refinado.

Adicione o ovo maltine e bata até se misturar bem.

Bata as claras até ficarem em ponto de "neve".

Adicione o fermento à massa e após isto, misture suavemente as claras.

Acenda o forno em 230ºC.

Unte a forma, de preferência, redonda e alta.

Leve a massa ao forno por 30 minutos.

Após isto, use um garfo para furar levemente a massa. Se as pontas do garfo estiverem sequinhas, o bolo está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44552-bolo-integral-com-ovomaltine-rapido.html