

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 uma 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 230°C.

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, açúcar e margarina até que fique uma 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 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 230°C.

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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