BOLO SIMPLES INTEGRAL PARA DIABÉTICOS

INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara de leite desnatado morno

1 colher de margarina

2 xícaras de adoçante forno e fogão

2 xícaras de farinha integral

1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Reserve.

No liquidificador, bata todos os ingredientes restantes, colocando primeiro os líquidos.

Coloque a mistura numa bacia e junte as caras em neve, misturando delicadamente.

Coloque para assar em forno preaquecido, a 210°C, por aproximadamente 35 a 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44794-bolo-simples-integral-para-diabeticos.html