BOLO DA VOVÓ DÉRCIA

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo

3 ovos

1 e 1/2 xícaras de açúcar

3 colheres de sopa de margarina

2 copos de leite

sal (uma pitada)

1/3 xícara de óleo

1 colher de fermento em pó (royal)

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, o açúcar, o óleo e a margarina em uma batedeira até ficar uma massa homogênea.

Depois acrescente o leite e a farinha de trigo, o sal e bata até a massa ficar homogênea e acrescentar o fermento em pó e bater mais um pouco.

Untar uma forma redonda com furo no meio e colocar a massa.

Asse em forno médio, preaquecido, por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45371-bolo-da-vovo-dercia.html