BOLO DE BAUNILHA NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 colheres (sopa) de margarina

1 colher (chá) de sal

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de leite

3 ovos

1 1/2 colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o açúcar, o leite, os ovos a essência de Baunilha e a margarina. Bata bem. Acrescente aos poucos o sal e a farinha. Por último coloque o fermento e bata rapidamente, apenas para misturá-lo a massa. Asse em uma fôrma retangular média, untada e enfarinhada, por cerca de 40 minutos à 180°C. Depois de assado, divida o bolo ao meio e recheio e cubra a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45658-bolo-de-baunilha-no-liquidificador.html