

BOLO RENATA

INGREDIENTES

3 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de óleo

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de fubá

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (chá) de canela em pó

2 colheres (sopa) de queijo minas

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira os ovos, açúcar. Acrescente o óleo, uma xícara (chá) de leite e sal. Com a batedeira ligada acrescente a farinha de trigo e o fubá. Deixe bater por uns três minutos. Com a batedeira desligada acrescente o fermento dissolvido em 1/2 xícara (chá) de leite. Misture manualmente o fermento. Leve ao forno preaquecido por 10 minutos em forma untada com óleo. O tempo para assar será em torno de 25 a 30 minutos. Varia de acordo com cada forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45880-bolo-renata.html>