BOLO QUASE NADA (SEM LEITE E SEM OVO)

INGREDIENTES

3 copos de farinha de trigo

1 copo de açúcar, peneirado

1 colher de sopa (média) de fermento em pó

1 copo de água morna

1 colher de sopa (média) de margarina

MODO DE PREPARO

Misture primeiramente os secos (farinha, açúcar e fermento), até tornar um pó homogêneo.

Acrescente a água aos poucos, misturando devagar. A massa parecerá pesada, mas o fermento já começa a agir.

Por último, acrescente a margarina. Misture bem.

Deixe descansar, sem cobrir (para não transpirar), por 5 minutos.

Despeje a massa em uma assadeira de tamanho pequeno (redonda de pudim de 20 cm, ou retangular equivalente), untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo.

Coloque no forno, pré-aquecido em fogo médio (230°C), para assar, por 40 minutos (ou até que, ao espetar um palito, o mesmo saia seco).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45988-bolo-quase-nada-sem-leite-e-sem-ovo.html