

BOLO CHÁ DA TARDE

INGREDIENTES

4 ovos

1/2 xícara de manteiga derretida

1 lata de leite moça

2 xícaras de farinha

1/2 xícara de maisena

1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata os ovos, manteiga e o leite moça e experimente para ver se precisa acrescentar açúcar.

Numa tigela acrescente peneirados a farinha, a maisena e despeje o líquido do liquidificador mexendo até ficar uma massa homogênea em seguida o fermento.

Numa forma untada e polvilhada leve a massa em forno pré-aquecido por mais ou menos 30 minutos em (forno 180°C).

Se quiser incrementar, depois de assado coloque calda de chocolate, glacê de açúcar de confeitiro com limão, calda de maracujá etc.

Fica um bolo macio e ótimo para lanchar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49343-bolo-cha-da-tarde.html>