

BOLO SIMPLES DE PÃO AMEANHECIDO

INGREDIENTES

- 10 pães de 50 g que já estejam duros
- 200 ml de leite de vaca
- 200 ml de leite de coco
- açúcar a gosto (mínimo 1 xícara)
- 1 colher de sopa rasa de manteiga ou margarina
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de fermento
- opcional: 1 pitada de canela em pó

MODO DE PREPARO

Pique os pães e coloque de molho nos leites por 5 minutos.

Amasse com um garfo para ter certeza que estão moles.

Junte os outros ingredientes e bata tudo no liquidificador.

Use uma assadeira ou forma de furo no meio (ambas fundas) untadas e polvilhadas.

Asse em forno quente por mais ou menos 45 minutos ou até que o palito saia limpo

É delicioso para comer com café!

O sabor do bolo muda conforme o pão usado, pode ser pão de sal, de milho ou de leite, cada um dá um sabor diferente ao bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49406-bolo-simples-de-pao-ameanhecido.html>