BOLO SUPER MACIO DE GOIÁS

INGREDIENTES

3 ovos

2 copos de açúcar

3 colheres de margarina de uso culinario

3 copos americano de farinha de trigo

1 copo de maizena

1 copo de leite

1 colher de po royal

1 colher de essencia de baunilha

2 colheres de sopa de queijo ralado

2 colheres de coco ralado

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar e a margarina na batedeira em velocidade máxima até obter uma massa consistente.

Acrescente o leite.

Em seguida acrescente todos os outros ingredientes, por último o pó royal.

Leve ao forno preaquecido em 180°C, por aproximadamente 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49443-bolo-super-macio-de-goias.html