

BOLO MELADO TRADICIONAL

INGREDIENTES

3 ovos

4 xícara de chá de leite(liquido)

2 xícaras de chá de açúcar

2 xícaras de chá de massa de trigo sem fermento

2 colheres de chá de margarina (colheres bem cheias)

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador na seguinte ordem: os ovos, o açúcar, o leite, a margarina, a massa.

Bata tudo no liquidificador por aproximadamente 5 minutos, depois de bem batido untar uma assadeira média com manteiga e farinha.

Levar ao forno médio para assar por aproximadamente 60 minutos, após esse período colocar o garfo para verificar a textura do bolo.

Quando sair no garfo a massa bem grudenta está pronto o bolo.

Coloque para esfriar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51578-bolo-melado-tradicional.html>