

BOLO DE ORA-PRO-NÓBIS

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar refinado
1 xícara de leite
1 xícara de folhas de ora-pro-nóbis picadas
2 colheres de sopa de margarina
2 ovos
1 colher de sopa de fermento em pó
1/2 cenoura média (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve. Acenda o forno. Bata no liquidificador, as folhas verdes, o açúcar, o leite, a margarina, as gemas e a cenoura.

Coloque a farinha de trigo peneirada na batedeira e junte a mistura líquida, bata até que esteja tudo bem incorporado.

Misture as claras em neve delicadamente.

Junte o fermento e misture até que se dissolva por completo (não bata, apenas misture).

Asse em um tabuleiro médio, untado e enfarinhado, no forno preaquecido (180°C) por 20 ou 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51776-bolo-de-ora-pro-nobis.html>