BOLO SERTANEJO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de fermento em pó

1 xícara (chá) de açúcar

1 vidro de leite de coco (200ml)

1 xícara (chá) de amendoim sem casca torrado

4 ovos

Margarina e farinha de trigo para untar

Chantilly (comprado pronto) e amendoins para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a farinha, o fermento, misture bem e reserve.

Bata os demais ingredientes no liquidificador, junte à mistura de farinha reservada e coloque em uma fôrma de buraco no meio untada e enfarinhada.

Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até estar no ponto. Retire, desenforme, decore com chantilly, amendoins e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52188-bolo-sertanejo.html