

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>