BOLO UMIDO

INGREDIENTES

6 xícaras (cafe) de farinha de trigo

4 xícaras (cafe) de açúcar

6 xícaras (cafe) de leite

2 colheres (sopa) de pó royal

4 ovos

1 saquinho de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Bater com uma colher os ovos e o açúcar.

Coloque a farinha de trigo, o leite e misture bem.

Coloque o queijo parmesão ralado e misture bem.

Por último o fermento, mexendo bem, leve ao forno aquecido a 180°C, asse até por 25 minutos.

Depois de assado fure o bolo com um garfo.

Espalhe 1 lata de leite moça e por cima coloque sococo de 50 g.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52514-bolo-umido.html