BOLO DA TIA RE

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

250 g de açúcar

150 g de azeite

3 ovos

1 colher de sopa de fermento em pó

1 copo de leite, mais ou menos 200 ml

150 g de goiabada

MODO DE PREPARO

Bata bem os ovos com o açúcar, adicione o azeite, a farinha já peneirada com o fermento, alternadamente com o leite, se necessário coloque mais farinha ao ponto que ao puxar uma colher de dentro da massa, o formato se mantenha consistente.

Corte a goiabada em pequenos cubos, faça os bolinhos, acrescente os pedaços de goiabada dentro de cada bolinho.

Com o auxílio de uma colher, coloque em um tabuleiro já untado e leve ao forno bem quente, até que dourem.

Se quiser acrescente açúcar de confeiteiro com canela em pó por cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53090-bolo-da-tia-re.html