

BOLO DE CEREJA SEM LACTOSE

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de café de fermento em pó
- 1 pote de cereja
- 1/2 xícara de água
- 1/2 xícara de azeite

MODO DE PREPARO

Misture na batedeira primeiro os ovos, sal, açúcar, farinha de trigo, água e azeite.

Depois de a massa estar homogênea, acrescente o caldo da cereja e o fermento e bata novamente por trinta segundos.

Preaqueça o forno enquanto corta a cereja ao meio e misture na maçã com uma colher.

Por fim, ponha em uma forma e deixe no forno por aproximadamente 30 minutos em uma temperatura de 150°C.

Para incrementar o bolo, derreta açúcar com um pouco de caldo de cereja e espalhe na massa de bolo pronta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54183-bolo-de-cereja-sem-lactose.html>