

# BOLO DE PÃO FRANCES

## INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 3 ovos
- 4 copos de açúcar
- 4 copos de trigo
- 1/2 colher de fermento em pó
- 5 colheres de margarina derretida
- 1 pão amanhecido

## MODO DE PREPARO

Coloque o pão no leite em uma vasilha, deixe por 1 hora, até amolecer por completo.

Depois coloque os ovos, açúcar, trigo e o fermento.

Derreta a margarina e junte tudo, bata tudo até ficar uma massa mole.

Leve ao forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54388-bolo-de-pao-frances.html>