

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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