BOLO DE LEITE COM ESSÊNCIA DE BAUNILHA

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

150 ml de leite

1 Colher de (sopa) fermento em pó

8 colheres (sopa) de manteiga

1 Xícara de leite em pó

1 colher (sopa) de essência

1 caixa de leite condensado

3 colheres (sopa) de açúcar

2 ovos

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo com o leite em pó, o açúcar e a manteiga até virar uma mistura homogênea

Adicione os ovos peneirados, o leite morno, o leite condensado, a essência de baunilha e misture bem

Acrescente o fermento em pó

Em uma forma de bolo, despeje a mistura e leve ao forno a 180º por 35 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5631-bolo-de-leite-com-essencia-de-baunilha.html