

BOLO INTEGRAL COM CREME DE LEITE DA SHEILA

INGREDIENTES

- 1/4 de xícara (chá) de margarina light
- 1 xícara (chá) açúcar mascavo
- 1/2 xícara (chá) de aveia em flocos finos
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de leite em pó desnatado
- 1/4 xícara (chá) de creme de leite light
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

- Bata na batedeira os ovos, o açúcar mascavo e a margarina light até formar um creme
- Acrescente a aveia e o leite em pó; bata mais até misturar bem
- Depois acrescente a farinha de trigo e bata mais um pouco para misturar
- Acrescente o creme de leite e bata bem até ficar uma massa homogênea
- Desligue a batedeira e por último, acrescente o fermento misturando com uma colher, sem bater
- Em uma forma untada e enfarinhada, leve para assar por aproximadamente 20 minutos a 180
- Essa massa por ficar leve assa bem rápido

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10241-bolo-integral-com-creme-de-leite-da-sheila.html>