

BOLO DE CANECA DE BAUNILHA COM LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) rasa de amido de milho
- 3 colheres (sopa) rasas de açúcar
- 3 colheres (sopa) rasas de farinha
- 1 1/2 colher de leite ninho
- 4 colheres (sopa) de leite
- 2 1/2 colheres (sopa) de óleo
- 1 1/2 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 ovo pequeno
- 1 colher (café) rasa de fermento em pó
- Cobertura: 3 ou 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 3 ou 4 colheres (sopa) de leite
- 1 ou 2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Adicione em um recipiente de tamanho médio o amido de milho, a farinha, o açúcar, o leite em pó e misture

Depois adicione o ovo e misture

Acrescente o óleo e misture

Adicione o leite e misture

Adicione a essência de baunilha e misture

Depois adicione o fermento e se quiser, coloque mais uma colher de leite em pó e misture

Coloque a mistura em sua caneca e deixe no micro

Adicione o leite em pó em um outro recipiente e vá misturando com o leite

Por fim, adicione o açúcar e mexa

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12554-bolo-de-caneca-de-baunilha-com-leite-em-po.html>