

BOLO MOLE DE LEITE (SEM FERMENTO) PRONTO EM 5 MINUTOS!

INGREDIENTES

4 ovos

2 colheres sopa margarina

1 litro leite integral

2 xícaras chá açúcar (400 ml)

1 colher chá essência de baunilha

3 xícaras farinha de trigo sem fermento (600 ml)

1 pacote coco em flocos (100 g)

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador coloque, ovos, margarina, leite, açúcar, baunilha e deixe bater todos esses ingredientes por 2 a 3 minutos.

Com o liquidificador ligado, coloque, farinha aos poucos e deixe bater por mais 2 minutos ou até ficar totalmente misturados todos os ingredientes.

Desligue o liquidificador, coloque, coco e misture manualmente.

Unte uma forma com margarina, polvilhe farinha e despeje toda a massa.

Leve ao forno pré-aquecido, 220°, por aproximadamente 1 hora e meia, ou até dourar.

Retire, espere esfriar, corte e sirva à todos!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13826-bolo-mole-de-leite-sem-fermento-pronto-em-5-minutos.html>