

# 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!

©2026 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>