

BOLO DE CREME DE LEITE QUENTINHO, AQUELE BOLO PERFEITO PRA QUALQUER HORA!

INGREDIENTES

4 ovos

1/2 colher de sopa de manteiga ou margarina

1/2 xícara de óleo

1 caixinha de creme de leite

1 e 1/2 de xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó.

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira as claras em neve e reserve.

Bata as gemas, a manteiga, o óleo, o creme de leite e o açúcar.

Depois acrescente a farinha e bata novamente .

Acrescente o fermento e bata mais um pouquinho .

Depois coloque as claras em neve e misture tudo delicadamente.

Coloque em uma forma untada com margarina, farinha e leve ao forno pré aquecido à 200 graus por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14087-bolo-de-creme-de-leite-quentinho-aquele-bolo-perfeito-pra-qualquer-hora.html>