

BOLO SIMPLES DE LIQUIDIFICADOR, MASSA PERFEITA QUE DERRETE NA BOCA!

INGREDIENTES

3 ovos

2 colheres (sopa) de margarina

2 copos (queijão) de açúcar

2 copos (queijão) de farinha de trigo

1 copo (queijão) de leite

1 colher rasa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar e a margarina.

Depois acrescente a farinha, o leite e o fermento em pó, bata novamente.

Coloque em uma forma untada com margarina e farinha de trigo, leve ao forno.

Dica: se preferir fazê-lo como bolo de chocolate de liquidificador, acrescente junto a farinha de trigo, 1 copo (queijão) de achocolatado em pó.

Você sabe quais são os truques mais importantes na hora de preparar uma receita de bolo?

O primeiro é: nunca abra o forno antes de 30 minutos de cozimento. Isso vai impedir que seu bolo sole, por isso preste muita atenção no relógio.

O segundo é: faça o teste do palito! Com ele você vai poder saber se o bolo está pronto ou não. Enfiou um palitinho ou faca e ele saiu limpo? Está pronto! Mas fique esperto, esse truque não funciona com bolos cremosos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14132-bolo-simples-de-liquidificador-massa-perfeita-que-derrete-na-boca.html>