BOLO DE NESCAU DE LIQUIDIFICADOR EM 5 MINUTOS!! O MELHOR DE TODOS!

INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara açúcar
1 xícara leite
3/4 de xícara óleo de soja
1 xícara Nescau
2 xícaras farinha de trigo
1 colher de sopa fermento
Sugestão de cobertura
2 colheres de sopa manteiga
3 colheres de sopa Nescau
3 colheres de sopa açúcar
5 colheres de sopa leite
MODO DE PREPARO
Bata os ovos, o óleo, o leite, o açúcar e o Nescau até ficar homogêneo.
Adicione a farinha e bata até homogeneizar.
Coloque o fermento e bata até misturar.

https://areceitadavez.com.br/receita/15040-bolo-de-nescau-de-liquidificador-em-5-minutos-o-melhor-de-todos.html

Para a cobertura misturar todos os ingredientes em uma panela e levar ao fogo baixo até levantar fervura.

Assar em forma untada por 1 hora, em forno pré aquecido a 180 graus. Fazer o teste do palito.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas