

BOLO 5 XÍCARAS SIMPLES QUE DESMANCHA NA BOCA NA HORA DO CAFÉ!

INGREDIENTES

Para o bolo

1 xícara(chá) de farinha de trigo

1 xícara(chá) de fubá

1 xícara(chá) de açúcar

1 xícara(chá) de óleo

1 xícara (chá) de leite

1 colher(sopa) de fermento em pó

3 ovos

Para a cobertura

1 colher (chá) de canela em pó ou a gosto

Leite condensado à gosto

2 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque os ovos, o leite, o óleo, o açúcar, e bata bem para homogeneizar.

Transfira para uma tigela, adicione a farinha de trigo, o fubá e misture bem com um fouet para incorporar os ingredientes.

Adicione o fermento em pó e mexa levemente com uma colher.

Despeje essa mistura numa forma retangular (28 cm x 18 cm) untada e enfarinhada e asse em forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 30 minutos.

Retire do forno, e fure toda a superfície com um garfo, para a cobertura penetrar bem.

Regue com o leite condensado e espalhe bem para ficar uniforme. Polvilhe com açúcar + canela, e leve ao forno novamente por mais 5 minutos.

Retire do forno, corte em quadrados, e se delicie com esse lindo bolo 5 xícaras!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15809-bolo-5-xicaras-simples-que-desmancha-na-boca-na-hora-do-cafe.html>