

BOLO AMANTEIGADO SIMPLES E DELICIOSO É SÓ BATER OS INGREDIENTES NO LIQUIDIFICADOR E ASSAR

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 xícara (chá) de leite integral

2 ovos inteiros

3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

1 colher (sopa) de essência de baunilha

1 xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

Adicione no liquidificador: os ovos, o açúcar, a manteiga ou margarina, o sal, o leite, a essência de baunilha, batendo durante 1 minuto, até ficar bem misturado. Passe para uma tigela e coloque a farinha de trigo, mexendo bem com o auxílio de um fouet, a cada vez que colocar. No final, ponha o fermento e misture delicadamente com uma colher. Transfira essa massa para uma forma (20cm de diâmetro) de buraco no meio, previamente untada e polvilhada com farinha. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C para assar por aproximadamente meia hora. Tire do forno, espere esfriar um pouco e retire da forma. Agora você já pode servir e aproveitar seu delicioso bolo amanteigado!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16673-bolo-amanteigado-simples-e-delicioso-e-so-bater-os-ingredientes-no-liquidificador-e-assar.html>