

BOLO DE CAFÉ E CANELA

INGREDIENTES

3 ovos

1 e 1/2 xícara de açúcar demerara

2 e 1/2 xícara de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de manteiga

1 xícara de café bem forte amargo

2 colheres (café) de canela em pó

3 colheres (sopa) de leite condensado (opcional)

4 colheres (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira as claras do ovo até ponto de neve

Acrescente aos poucos a farinha de trigo e, ao mesmo tempo, o café tomando o cuidado para deixar a massa pastosa

Finalmente, acrescente o fermento em pó, mexendo bem para homogeneizar

Asse em forno médio (190°) por 35 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4778-bolo-de-cafe-e-canela.html>