

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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