

BOLO DE CANELA E AÇÚCAR MASCAVO

INGREDIENTES

1 xícara de óleo

2 ovos

1 colherzinha (café) de essência de baunilha

1 xícara de leite

1 xícara de açúcar

3 xícaras de farinha

3 colherzinhas (café) de fermento

1/2 colherzinha (café) de sal

1 e 1/2 xícara de açúcar mascavo

2 colherzinhas (café) de canela

1/2 xícara de margarina derretida

MODO DE PREPARO

Acrescente na batedeira na velocidade 2 os ingredientes na ordem descrita (óleo, ovos etc

Na assadeira untada, coloque metade da massa

Coloque metade em cima da massa

Despeje o restante da massa

Em cima, coloque a outra metade da mistura de açúcar e canela

Espalhe a manteiga derretida em cima

Asse por 25 minutos (assadeira retangular), o tempo pode variar de acordo com a assadeira

No forno a 180º C preaquecido

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5355-bolo-de-canela-e-acucar-mascavo.html>