

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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