

BOLO DE LEITE COM ESSÊNCIA DE BAUNILHA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 150 ml de leite
- 1 Colher de (sopa) fermento em pó
- 8 colheres (sopa) de manteiga
- 1 Xícara de leite em pó
- 1 colher (sopa) de essência
- 1 caixa de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 ovos

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo com o leite em pó, o açúcar e a manteiga até virar uma mistura homogênea

Adicione os ovos peneirados, o leite morno, o leite condensado, a essência de baunilha e misture bem

Acrescente o fermento em pó

Em uma forma de bolo, despeje a mistura e leve ao forno a 180º por 35 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5631-bolo-de-leite-com-essencia-de-baunilha.html>