

BOLO DA OLAIDE

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

- Misture os ingredientes secos
- Coloque os ovos e adicione aos poucos o leite até ficar uma massa homogênea
- Adicione a essência de baunilha
- Coloque em uma forma untada e enfarinhada
- Asse em fogo baixo por 45 minutos mais ou menos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7960-bolo-da-olaide.html>