

BOLO FORMIGUEIRO SABOROSO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) bem generosa de fermento em pó
- 1 xícara cheia de granulado

MODO DE PREPARO

- Bata no liquidificador os ovos, leite, açúcar, óleo e essência de baunilha por 3 minutos
- Coloque a farinha de trigo e bata até a mistura ficar homogênea
- Acrescente o fermento e aperte 3 vezes o pulsar
- Adicione por último o granulado e mexa levemente com uma colher de pau
- Preaqueça o forno por 10 minutos a 180
- Asse em uma forma média com furo no meio, untada e enfarinhada por aproximadamente 35/40 minutos
- Use ingredientes em temperatura ambiente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10229-bolo-formigueiro-saboroso-de-liquidificador.html>