

BOLO INTEGRAL COM CREME DE LEITE DA SHEILA

INGREDIENTES

1/4 de xícara (chá) de margarina light
1 xícara (chá) açúcar mascavo
1/2 xícara (chá) de aveia em flocos finos
1 xícara (chá) de farinha de trigo integral
3 ovos
1 colher (sopa) de leite em pó desnatado
1/4 xícara (chá) de creme de leite light
1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira os ovos, o açúcar mascavo e a margarina light até formar um creme
Acrescente a aveia e o leite em pó; bata mais até misturar bem
Depois acrescente a farinha de trigo e bata mais um pouco para misturar
Acrescente o creme de leite e bata bem até ficar uma massa homogênea
Desligue a batedeira e por último, acrescente o fermento misturando com uma colher, sem bater
Em uma forma untada e enfarinhada, leve para assar por aproximadamente 20 minutos a 180
Essa massa por ficar leve assa bem rápido

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10241-bolo-integral-com-creme-de-leite-da-sheila.html>