

BOLO DE CANELA E AÇÚCAR MASCADO

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 mascado
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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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