

Bolo Fofinho de Leite sem Ovos

 culinariaterapia.com/bolo-fofinho-de-leite-sem-ovos

Dyne e Zinha



Aprenda Como Fazer essa Receita Fácil de Bolo Fofinho de Leite Sem Ovos com poucos ingredientes, super econômico com um resultado surpreendente.

Ingredientes:

Para fazer esse bolo você vai precisar de:

- 2 xícaras de chá de leite (200 ml cada);
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina com sal (25 g cada);
- 1 xícara de chá de açúcar (200 g);
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo (em cada xícara de chá de 200 ml cabe 125 g de farinha de trigo);
- Essência de baunilha à gosto (ou raspas da casca de laranja para soborizar ou outro ou até nada, você decide rsrsrs);
- 1 colher de sopa de fermento para bolo (20 g de fermento químico);

Como Fazer Bolo Fofinho de Leite Sem Ovos

O modo de preparo desse bolo é simples usando apenas o liquidificador, você ainda pode enriquecer essa receita acrescentando bananas e canela à gosto. Pode também fazer uma calda ou cobertura com frutas de sua preferência.

Primeiramente no liquidificador comece batendo o leite com o açúcar e a manteiga por 1 minuto.

Em seguida adicione a farinha de trigo e misture levemente (sem bater apenas pulse).

Assim feito **com o liquidificador** desligado acrescente a essência e o fermento e misture com uma colher (não bata o fermento no liquidificador).

Então despeje a massa em forma untada com manteiga (aqui usamos forma de 20 cm de diâmetro por 8 de altura).

Logo depois leve ao forno preaquecido 180° e asse por aprox. 30 min até ficar bem douradinho.

Então desenforme levemente morno.

Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Nos Siga no WhatsApp para Receber Todas as Atualizações!!!

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo:



Watch Video At: https://youtu.be/KjAe4WI4_SI