

Bolo sem ovo

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-sem-ovo

Sem ovos? Sem preocupações! Todos nós já enfrentamos a situação de desejar um delicioso bolo durante a tarde, mas perceber que não há ovos disponíveis para seguir a receita. Se esse é o seu caso, não se preocupe, temos a solução para você!

 50 min

 8 porções

Ingredientes

- 350 ml de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres de margarina derretida
- 1 xícara (chá) de açúcar

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, combine a margarina derretida e o açúcar, misturando-os até obter uma textura cremosa.
2. Assim que essa mistura estiver bem incorporada, adicione o leite, mexendo cuidadosamente, e em seguida acrescente a farinha de trigo. Continue mexendo até conseguir uma massa suave e homogênea.
3. Posteriormente, adicione o fermento à mistura e mexa até que todos os ingredientes estejam completamente integrados.
4. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada, preferencialmente com um furo no meio, garantindo uma distribuição uniforme.
5. Leve a forma ao forno preaquecido a 180°C e asse por aproximadamente 40 minutos, ou até que a superfície esteja dourada.
6. Para desenformar, aguarde o bolo esfriar. Sirva-se e aproveite!