

Receita de Bolo Fofinho Sem Liquidificador e Sem Batedeira

Ingredientes

- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 150ml de leite
- 100ml de óleo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 3 ovos

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, quebre os ovos e misture bem com um fouet ou garfo até espumar.
2. Acrescente o açúcar e continue batendo até que a mistura fique clara.
3. Junte o óleo e o leite, mexendo até incorporar.
4. Adicione a farinha de trigo aos poucos, sempre mexendo para não formar grumos.

5. Por fim, misture o fermento com movimentos delicados para manter a leveza da massa.

6. Transfira para uma forma untada e leve ao forno preaquecido a 180 °C por 35 a 40 minutos.

7. Faça o teste do palito para confirmar se está pronto. Retire, espere amornar e desenforme.

[Para mais receitas acesse nosso site \[receitacerta.blog.br\]\(http://receitacerta.blog.br\)](http://receitacerta.blog.br)