

# BOLO FÁCIL



## INGREDIENTES

- 4 OVOS GRANDES
- 2 COPOS DE AÇUCAR
- 3 COPOS DE FARINHA
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO
- 1/2 COPO DE ÓLEO
- 1 COPO DE LEITE

## CONFEÇÃO

1. Coloca-se a lamina de amassar/triturar. Juntam-se todos os ingredientes, menos a farinha e o fermento. Na velocidade 6, bate-se durante cerca de 5 minutos. Junta-se a farinha com o fermento e bate-se novamente durante mais 10 minutos. Unta-se uma forma e leva-se ao forno durante cerca de 30 minutos, a 180º (depende dos fornos)

---

3. Este bolo pode fazer-se de várias sabores, pois pode substituir-se o copo de leite, por um copo de sumo de laranja ou cenoura ou até por iogurte. Pode também dividir-se a massa a meio e numa das metades colocar chocolate e fazer um bolo tipo marmore. Pode usar-se também esta massa para fazer cupcakes.

---