

Mini Bolo 3 sabores em 1

receita de liquidificador

rendimento 3 bolos na assadeira de 16x8 com furo

4 ovos grandes ou 5 normais

200 ml de leite (talhado com limão)

240 ml de óleo ou margarina amolecida

2 xícaras de açúcar (360 gr)

2 xícaras e meia de farinha de trigo (350gr)

15 gr de fermento em pó (1 colher de sopa)

(XÍCARA PADRÃO 240 ml)

Modo de preparo

Separe os ingredientes secos (farinha e fermento)

bata os outros ingredientes no liquidificador por 3 minutos

e junte com os secos misturando manualmente

Despeje nas assadeiras untadas com

margarina 80% lipídios e açúcar cristal

Asse e faça o teste do palito

Preço sugerido de venda \$8,00 CADA minibolo preço de agosto de 2019

Para saborizar seus bolos use canela em pó,
raspas de casca de limão e suco de limão,
granulado, ameixa seca cozida, coco, suco de
maracujá, abacaxi cozido, doce de leite, maçã,
banana, nozes, etc

Todos os direitos autorais são reservados a
Carlos Eduardo Saloti / nome fantasia : Curso

Fábrica de bolos em casa .

CNPJ: 23.345.680.0001/80

A divulgação ou cópia sem autorização estará
sujeito as penalidades da Lei brasileira .

Esperamos que faça bom uso deste conteúdo.

Toda equipe: FBC deseja a você muita
prosperidade.

