

.....TRIGO.....

5 OVOS GRANDES

3 Xícaras de Farinha de Trigo

3 Xícaras de Açúcar (450 g)

podendo diminuir para 2 e meia de açúcar

1 xícara e meia de óleo (300 ml)

1 xícara e meia de leite (300 ml)

25 gr de fermento

2 bandejas s50 1,10 cada

bata no liquidificador os ovos o óleo, o leite e o açúcar.

em uma vasilha peneirar a farinha e o fermento

depois junte o conteúdo do liquidificador e misture com fuê ou espátula de silicone.

asse em 2 formas de 22 cm com furo ou em 3 assadeiras com furo de 18cm

asse por 40 minutos, espere 10 minutos antes de desenformar e se preferir polvilhe açúcar de confeitiro ou doce de leite por cima

preço de produção 9,00

preço de venda 12,00 cada

lucro líquido 13,00

para saborizar basta acrescentar canela e banana para bolos de banana com canela

Bolos de Churros: acrescentar canela e rechear com doce de leite

Bolo de Paçoquinha: acrescentar 50 gr de amendoim (ou à gosto) e rechear com doce de leite e paçoquinhas trituradas

Bolo de Limão: Acrescente suco de 1 limão Grande e as raspas da casca do limão

Etc.

podem ocorrer variações de resultados devido ao uso de alguns ingredientes de marcas diferentes. Em caso de não crescer como o esperado quando fizer a receita novamente use tirar 1 colher de açúcar e acrescentar a mesma medida de farinha de trigo