

*EduSaloti Bolos Caseiros*  
**Bolo de CHURROS liquidificador 2018**  
**Campeão de Vendas**

**DOCE DE LEITE PARA RECHEIO E COBERTURA O QUANTO BASTE**

2 xícaras e 1/4 de farinha  
1 xícara e 3/4 de açúcar  
3 ovos jumbo ou 4 normais  
200 ml de óleo  
170 ml de leite  
canela em pó à gosto  
1 colher de sopa de fermento em pó

*use forma untada com margarina e açúcar com canela de 25 cm ou 2 de 18 cm*

**Modo de preparo**

peneire a farinha e o fermento e reserve  
No liquidificador coloque todos os demais ingredientes  
e bata por uns 3 minutos. Depois junte aos ingredientes  
secos e misture bem.

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.