

Bolo de canela

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

1 chávena chá de açúcar
2 chávenas chá de farinha
1 chávena chá de água quente
5 clh. sopa de óleo
1 clh. chá de canela
1 clh. sopa fermento
amêndoa laminada q.b.

Preparação:

Misturar numa taça os ingredientes secos, juntar depois o óleo e por fim a água quente.
Polvilhar com a amêndoa laminada.
Levar ao forno numa forma untada e polvilhada, durante 35 a 40 minutos a 180°C.