

BOLO DE BAUNILHA COM GOTAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar cristal
1 xícara (chá) de leite
2 ovos grandes
2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga (se possível sem sal)
1 xícara de amido de milho
1 xícara (chá) de gotas de chocolate ou a seu gosto
1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
algumas gotas de essência de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno na temperatura médio/baixo (180° C)
Bata na batedeira ou com uma colher até obter uma massa homogênea
Adicione os ovos e bata novamente
Com uma peneira adicione aos poucos a farinha intercalando com o leite e misture bem
Adicione o amido usando a peneira e bata até obter uma massa lisa e homogênea
Junte as gotas de chocolate e essência de baunilha e misture bem
Por último, adicione fermento e bata levemente
Unte uma assadeira de alumínio com manteiga e despeje por cima um pouco de farinha
Despeje a massa e leve ao forno médio/baixo (180° C) por 25 a 30 minutos
Para verificar se está pronto, faça o teste do palito

Obs

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1987-bolo-de-baunilha-com-gotas-de-chocolate.html>