

BOLO MISTO DE OVOS E CHOCOLATE

INGREDIENTES

3 ovos

1 e 1/2 xícara de açúcar

250 g de margarina

3 xícaras de farinha de trigo (com fermento)

1 xícara de leite

1 pitada de sal

1/2 xícara de achocolatado em pó

MODO DE PREPARO

Misture os ovos, a margarina e o açúcar até obter uma massa lisa e homogênea (se tiver batedeira é melhor, mas pode ser batido a mão).

Acrescente a farinha de trigo, o sal, o leite e bata bem.

Separe uma parte da massa em outra vasilha, acrescente o achocolatado em pó e misture vou uma colher.

Unte uma forma com furo central com margarina e farinha.

Coloque primeiro a parte da massa que tem achocolatado em pó e depois a parte sem achocolatado por cima.

Leve para assar em forno médio (200° C) por cerca de 40 minutos (se necessário, faça o teste do palito).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20726-bolo-misto-de-ovos-e-chocolate.html>