

BOLO MESCLADO (TIPO BOLO PRONTO)

INGREDIENTES

100 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

1 xícara (chá) de açúcar

2 ovos inteiros

baunilha a gosto

1 e 1/2 xícara de (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de iogurte natural integral

2 colheres (chá) de fermento em pó

120 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, adicione a manteiga em temperatura ambiente e o açúcar.

Bata bem, após, adicione os ovos inteiros (gema e clara), mexa novamente.

Após, adicione a baunilha, a farinha de trigo e o iogurte, mexa bem, após, adicione o fermento em pó e mexa bem novamente.

Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas.

Adicione ao chocolate derretido, 3 colheres (sopa) bem cheia da massa de bolo e misture, reserve.

Em uma forma para bolo inglês já untada e enfarinhada, adicione a massar branca por cima.

Acrescente a massa de chocolate e com o auxílio de uma faca ou um palito de churrasco, faça zigue-zague ou vá mexendo de leve, cuidado para não misturar tudo.

Leve em forno preaquecido 180° C, por uns 40 minutos até dar uma douradinha ou espete com um palito de dente, se sair limpo o palito, está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/21140-bolo-mesclado-tipo-bolo-pronto.html>