

BOLO COM PEDAÇOS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 4 colheres (sopa) de manteiga (100 g)
- 1 xícara de leite de vaca (200 ml)
- 2 colheres (sopa) de óleo de soja
- 3 xícaras de farinha de trigo (320 g)
- 1 e 3/4 de xícara de açúcar (280 g)
- 2 colheres (sopa) de essência de baunilha (opcional)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 80 g de chocolate picado (sabor e tamanho a gosto)
- 1 colher de amido de milho para passar o chocolate (maisena; pode ser substituído por trigo mesmo)

MODO DE PREPARO

- Separe todos os ingredientes, retire os ovos, a manteiga e o leite da geladeira assim que decidir fazer a receita.
- Antes de começar a bater a massa, unte a forma com margarina, enfarinhe com farinha de trigo e retire o excesso da farinha no final.
- Pique o chocolate e passe no amido de milho (se não tiver, pode ser na farinha de trigo mesmo).
- Assim que for começar a bater os ingredientes, já ligue o forno a 180° C.
- Separe as claras e as gemas.
- Bata as claras em neve e reserve-as.
- Na batedeira, coloque a manteiga (em temperatura ambiente), as 2 colheres de óleo de soja e o açúcar, bata em velocidade média até misturar e adicione as gemas, uma a uma, batendo entre uma e outra.
- Feito isso, bata em velocidade alta até formar um creme clarinho.
- Adicione as duas colheres de essência de baunilha e bata até misturar na massa. (Opcional)
- Com a batedeira em velocidade baixa, vá adicionando a farinha e o leite de forma intercalada (bata só até ficar homogêneo, se bater demais, a farinha sola o bolo).
- Retire a tigela da batedeira e adicione manualmente as claras em neve (misturar devagar, puxando a massa de baixo pra cima).
- Adicione o fermento e misture (pouco e delicadamente).
- Coloque pouco mais da metade da massa na forma.
- Distribua os pedaços de chocolate no meio (sem apertar).
- Cubra com o restante da massa.

Mesmo se ficar irregular em cima, pode colocar no forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22443-bolo-com-pedacos-de-chocolate.html>