

# BOLO DE BAUNILHA COM COBERTURA DE CHOCOLATE BRANCO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3 ovos

2 e 1/4 de xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 colher (sobremesa) de extrato de baunilha

1/2 xícara de óleo

1 colher (sopa) de fermento químico (em pó)

1 xícara (chá) de leite

### COBERTURA:

Cobertura: 1 colher (sopa) de margarina

1 lata de leite condensado

1/2 tablete de chocolate branco

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata na batedeira (ou liquidificador) os ovos, o óleo, o açúcar e o leite.

Continue batendo, e acrescente a farinha aos poucos, até formar uma massa lisa e homogênea.

Após bater todos os ingredientes citados, acrescente o extrato de baunilha.

Agora acrescente o fermento.

Unte uma forma média com margarina e farinha.

### COBERTURA:

Cobertura: Coloque a margarina em uma panela e espere ela derreter.

Agora coloque o tablete de chocolate e espere derreter (mexendo bem).

Depois coloque o leite condensado e misture bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23048-bolo-de-baunilha-com-cobertura-de-chocolate-branco.html>