

BOLO PERNA DE PAU

INGREDIENTES

- 2 iogurtes de morango
- 4 ovos
- 3 copos de açúcar (medida do copo de iogurte)
- 4 copos de farinha peneirada (medida do copo de iogurte)
- 100 g de chocolate de culinária
- 10 morangos
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas.

Bata primeiro as claras até que fiquem em castelo.

Bata depois as gemas com o açúcar.

Adicione os iogurtes às gemas e bata mais um pouco.

De seguida junte a farinha e o fermento.

Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas.

Rale os morangos com a varinha mágica e junte ao chocolate, que se vai juntar a metade do preparado anterior.

Com a forma já untada, coloque metade do preparado sem chocolate, e de seguida a do chocolate e envolva para ficar marmoreado, tipo bolo mármore.

Leve ao forno pré-aquecido a 180º C durante 45 minutos.

Espete com um palito para ver se está cozido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/23715-bolo-perna-de-pau.html>