

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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