

BOLO DUAS CORES

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara de (chá) de leite morno

2 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de fermento em pó

4 colheres (sopa) de chocolate em pó ou achocolatado

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas com o açúcar.

Acrescente as claras em neve, aos poucos, sem desligar a batedeira.

Misture a farinha, o leite e por último o fermento, batendo sempre.

Unte uma assadeira de buraco no meio, média, com margarina e açúcar.

Coloque na assadeira metade da massa.

Na massa que sobrou, acrescente o chocolate em pó e bata novamente até misturar bem.

Coloque o restante da massa na assadeira.

Leve ao forno preaquecido por mais ou menos 30 minutos, ou até colocar o palito e ele saia limpo.

Temperatura do forno 180° C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23853-bolo-duas-cores.html>