

BOLO DE BAUNILHA SEM FERMENTO COM COBERTURA DE CAPUCCINO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos

1 e 1/2 xícara de açúcar branco

1/2 xícara de açúcar mascavo (opcional)

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 colher (sopa) de essência de baunilha

COBERTURA:

Cobertura: 2 colheres sopa de margarina

5 colheres de açúcar

1 caixa de creme de leite

1/2 xícara (café) pronto e concentrado sem adoçar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata claras em neve, acrescente os açúcares e a essência.

Coloque as gemas e, por último, a farinha de trigo aos poucos.

Unte uma forma e despeje a massa.

Leve ao forno a 180° C e asse o bolo até ficar dourado (30 minutos aproximadamente).

COBERTURA:

Cobertura: Misture a margarina com o açúcar até derreter.

Acrescente o chocolate em pó e em seguida, o creme de leite, misturando bem.

Desligue o fogo e acrescente o café.

Misture bem e despeje sobre o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24881-bolo-de-baunilha-sem-fermento-com-cobertura-de-capuccino.html>