

BOLO DE FARINHA DE BOCAIUVA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 xícara de farinha de bocaíuva
1 e 1/2 xícara de leite
2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
2 ovos

COBERTURA:

Cobertura: 8 colheres (sopa) rasas de achocolatado
8 colheres (sopa) rasas de açúcar
2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
4 colheres (sopa) de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata o açúcar e a manteiga até obter um creme e então acrescente os ovos.
Continue a bater o creme.
Em seguida, adicione a farinha de trigo, a farinha de bocaíuva e o leite alternadamente.
Por último, adicione o fermento.
Unte e polvilhe uma forma do formato de sua preferência.
Leve ao forno com temperatura de 180° C por 35 a 40 minutos.
Após tirá-lo do forno, acrescente a cobertura de chocolate.

COBERTURA:

Cobertura: Misture os ingredientes em um panela e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar.
Quando a calda começar a borbulhar e mais tarde soltar do fundo, desligue o fogo (o que leva cerca de 3 minutos).
Passe rapidamente sobre o bolo para que não endureça.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25330-bolo-de-farinha-de-bocaiuva.html>