BOLO DE FARINHA DE BOCAIUVA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de farinha de bocaiuva

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 bocaiuva 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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