

# BOLO PULLMAN MESCLADO

## INGREDIENTES

2 xícaras (240 ml) de farinha de trigo

1 xícaras (240 ml) de leite

3 colheres (sopa) cacau ou de achocolatado em pó (eu prefiro o cacau)

2 xícaras (240 ml) de açúcar

3 ovos

2 colheres (sopa) de margarina

1 colher (chá) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Na batedeira ou liquidificador, bata a margarina, o açúcar e o ovo até formar uma mistura homogênea.

Adicione aos poucos o leite e a farinha, batendo sempre.

Acrescente o fermento e mexa com uma colher até que incorpore à mistura.

Separe 1/3 ou metade da massa e reserve.

Se desejar que a maior parte seja de chocolate, aumente a maior parte a ser misturada.

Leve a massa à uma forma, untada e enfarinhada.

Junte o achocolatado em pó à massa reservada e bata bem.

Vire a massa preta sobre a massa branca, na fôrma, com bastante cuidado.

Leve ao forno médio, preaquecido, até que asse (mais ou menos 40 minutos, depende de cada forno, levei em conta o meu fogão atual).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/25487-bolo-pullman-mesclado.html>